

ОСОБЕННОСТИ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЦЕССА ДИВЕРСИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Булавка А.Г.

**Научный руководитель - Сайганов А.С., д.э.н., профессор
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Введение. Несмотря на то, что понятие диверсификации, в общем, и диверсификации производства в частности достаточно широко освещены как в зарубежной, так и в отечественной литературе, диверсификация производства применительно к пищевой промышленности, а так же использование её для повышения эффективности функционирования предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности требует дополнительных исследований.

Частично использование диверсификации производства в пищевой промышленности рассматривается в работах Н. Лapidус, А. Романовой, Н. Кириенко, Г. Комлацкого, Б. Болочук и других авторов. [1,2,3]

Основная часть. С целью выявления особенностей осуществления процесса диверсификации производства на предприятиях пищевой промышленности необходимо отметить, что данные предприятия имеют ряд присущим им черт. В первую очередь они связаны с тем, что сырьём для производства товаров выступает продукция АПК. Производство же продукции АПК имеет существенные особенности: средства производства естественного происхождения, сильная зависимость от природно-климатических условий, наличие определённых экономических диспропорций, длительность процесса производства, непродолжительный срок хранения и др.

Пищевая промышленность является стратегической отраслью страны от развития которой существенно зависит продовольственная безопасность. Пищевая промышленность обеспечивает рациональную структуру потребления. Предприятия пищевой промышленности являются одними из самых массовых и встречаются повсеместно на территории РБ.

Так же на деятельность предприятий пищевой промышленности, с учётом особенностей используемого сырья, влияют следующие факторы: сезонный характер производства сырья; физическая или экономическая нетранспортабельность отдельных видов сырья; многокомпонентный состав сырья, переработка которого позволяет получить большое количество различных товаров. В связи с тем, что сырьё в большинстве своём является скоропортящимся, то на предприятиях пищевой промышленности повышенные требования предъявляются к складскому, энергетическому и транспортному хозяйству.

Получаемая в процессе переработки продукция так же имеет ряд особенностей, влияющих на деятельность предприятий пищевой промышленности: повсеместное и массовое потребление продукции пищевой промышленности, физическая или экономическая нетранспортабельность отдельных видов пищевых продуктов.

С точки зрения производимой продукции предприятия пищевой промышленности так же имеют ряд присущих им особенностей. В себестоимости пищевой продукции преобладают затраты на сырьё и материалы, а так же значительная доля транспортных затрат. Практически вся пищевая продукция расфасовывается в

мелкую тару, которая сохраняет свойства продукта, следовательно, необходимо большое количество стеклянной, бумажной, полимерной, металлической и иной тары. Это приводит к увеличению доли затрат на тару и полиграфические материалы в себестоимости продукции. Так же тара и упаковка играет существенную роль как маркетинговая составляющая продукта.

Продукция предприятий пищевой промышленности подвергается строгому контролю, как со стороны государства, так и со стороны потребителей.

В основе диверсификации производства лежит создание новых высокоэффективных видов производств, за счёт использования достижений научно-технического прогресса и под действием изменения рынка, с целью повышения эффективности использования ресурсов и улучшения экономического состояния организации. Следовательно, в основе диверсификации лежит процесс модернизации существующего производства и создания новых высокоэффективных производств. Таким образом, выбор направления и способа модернизации является зависимым фактором от выбранной стратегии диверсификации.

Основываясь на особенностях деятельности предприятий пищевой промышленности, выделим особенности процесса диверсификации на данных предприятиях.

В первую очередь диверсификации должна носить массовый и постоянный характер, с целью приспособления предприятия к изменяющимся условиям рынка.

Процесс диверсификации должен строго контролироваться, так как модернизируемые или вновь создаваемые производства должны соответствовать всем предъявляемым к ним нормам и стандартам.

Одним из важных этапов проведения диверсификации производства является анализ себестоимости производимой продукции и выделения затрат, имеющих наибольший удельный вес в себестоимости. Анализируя данные затраты необходимо выбирать направления диверсификации, которые позволят привести к снижению данных затрат в новых видах продукции и получить предприятию преимущества перед конкурентами.

Повсеместное и массовое потребление продукции пищевой промышленности приводит к необходимости проведения на основе диверсификации производства масштабной модернизации. Ошибки в выборе направления модернизации приводят к большим потерям организации. Это возлагает дополнительную нагрузку на качество плана диверсификации.

Сложности при хранении и транспортировке готовой продукции (необходимость соблюдения определённых температурных режимов, исключения воздействия посторонних запахов, света и пр.) приводит к необходимости при осуществлении процесса диверсификации производства учитывать вопросы хранения новой продукции и её доставки до конечного потребителя.

В процессе диверсификации производства необходимо оценивать планируемую к производству продукцию с точки зрения получаемых побочных продуктов. Так как большой объём побочной продукции может принести предприятию как экономический эффект при его дополнительной переработке, так и убытки при его неучитывании. Так же необходимо анализировать уже существующие производства, с точки зрения выбора вертикальной диверсификации с целью развития переработки существующей побочной продукции.

Сильная зависимость организаций пищевой промышленности от поставщиков сырья приводит к необходимости развития вертикальной диверсификации в сторону получения ресурсов. Такое направление позволяет получить контроль над источниками

создания сырья и снизить зависимость от его поставщиков. Так же имеет место диверсификация самих поставщиков сырья, с целью образования достаточно обширной группы поставщиков, максимально снижающей риски непредвиденных обстоятельств. -

Сезонность поставок сырья приводит к перспективе развития диверсификации в сторону создания высокоэффективных складских хозяйств. Данные хозяйства позволяют накапливать запасы сырья в сезон его максимальной поставки и осуществлять его хранение в течении длительного периода времени. Такое развитие позволяет организации максимально нивелировать сезонность поставки сырьевых ресурсов и обеспечить непрерывность производственного процесса.

Многокомпонентность поставляемого сырья приводит к вопросу оценки возможных направлений его использования и диверсификации производства в сторону развития более глубокой переработки сырья и получения из него максимального количества разнообразной продукции.

Стратегическое значение отрасли для развития государства приводит к необходимости тщательного анализа возможных направлений диверсификации, глубокой проработки вопроса эффективности этих направлений и выбора из них наиболее перспективных.

Широкое разнообразие организаций пищевой промышленности и их повсеместное распространение приводит к необходимости индивидуального подхода к каждой из них при проработке вопроса диверсификации.

Строгая нормируемость и контролируемость процесса производства в организациях пищевой промышленности накладывает дополнительные ограничения в процессе осуществления диверсификации производства. Организации пищевой промышленности наряду с оценкой экономической эффективности различных направлений диверсификации должны учитывать нормы, которых необходимо будет придерживаться при развитии данных направлений. Это связано с тем, что приведение диверсифицированного производства к необходимым стандартам может привести к существенным дополнительным затратам и снизить эффективность выбранного направления диверсификации по сравнению с другими, которые первоначально были отклонены как менее эффективные.

Заключение. Таким образом, в процессе осуществления диверсификации производства в организациях пищевой промышленности необходимо учитывать выявленные особенности. Это позволит проводить диверсификацию по наиболее эффективным направлениям. Результатом такой диверсификации, с высокой долей вероятности, будет повышение эффективности деятельности организации, как в плане показателей деятельности, так и в плане использования имеющихся ресурсов.

Список использованных источников

1. Болочук, Б.В. Влияние диверсификации на эффективность функционирования перерабатывающих предприятий АПК / Б.В. Болочук // Аграрная экономика. - 2011. - №5. - С. 23-27.
2. Кириенко, Н.В. Диверсификация каналов и направлений сбыта продукции мясоперерабатывающего комплекса / Н.В. Кириенко // Аграрная экономика. — 2011. — №2. - С. 55-63.
3. Комлацкий, Г.В. Диверсификация - важный фактор развития животноводства / Г.В. Комлацкий // Мясная индустрия. - 2011. - №10. - С. 18-21.