

## **ОЩАДЛИВЕ ВИРОБНИЦТВО – ЗАПОРУКА СТІЙКОСТІ ПРОДОВОЛЬНОЇ СИСТЕМИ**

**Юрченко С.Л., канд. техн. наук, доц.,  
Колеснікова М.Б., канд. техн. наук, доц.**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Останні роки є досить важкими для харчової промисловості та закладів ресторанної індустрії. Стресові ситуації для бізнесу (пандемія Covid-19, військові дії) спонукають до активного перегляду та оптимізації багатьох процесів, впровадження інноваційних рішень для забезпечення стабільного стану продовольчої системи України та спокою пересічних громадян.

Вже понад 40 років цивілізованим рішенням оптимізації виробничої діяльності промислових підприємств є розроблення та впровадження принципів і положень концепції «Lean production» (укр. ошадливе виробництво). Для підприємств харчової промисловості та закладів ресторанної індустрії ця концепція є новою, тому потребує окремої уваги щодо специфіки її розроблення та впровадження.

Якщо раніше традиційні шляхи зниження витрат знаходили, здебільшого, у скороченні витрат на персонал та інші вагомні ресурсні складові, то принципи «Lean production» покликані оптимізувати та налагодити роботу підприємства за рахунок побудови результативної та раціональної виробничо-технологічної системи. В результаті впровадження принципів «Lean production» відбувається оптимізації бізнес-процесів шляхом максимальної спрямованості на потреби ринку, а також трансформація мислення працівників та підходів до виконання їх функціональних обов'язків.

Концепція «Lean production» являє собою множину елементів, кожен з яких спрямований на досягнення певних цілей, реалізація яких дозволяє: досягти максимально високої якості за умов низьких витрат; зменшити час на виробництво харчової продукції; оминити перевиробництво та упорядкувати систему постачань.

При виробництві харчової продукції основними видами збитків на виробництві є наступні:

наявність значної кількості сировини у складських приміщеннях. Слід пам'ятати, що запаси на складах сприяють замороженню прибутку.

недоцільні переміщення приводять до втрати часу та нерационального використання праці робітників. Непотрібне транспортування передбачає ризик пошкодження продукції.

зайві етапи чи операції оброблення сировини приводять до збільшення тривалості виробництва харчової продукції та зменшують

ефективність праці. Також нерівномірне виконання операцій збільшує ризики отримання продукції з невідповідними показниками якості.

перевиробництво харчової продукції та неможливість її реалізації приводить до суттєвих матеріальних втрат.

виробництво неякісної харчової продукції сприяє фінансовим витратам компанії та негативно відбивається на його іміджі.

очікування або простої на виробництві через несправність обладнання, відсутність енергоносіїв тощо приводить до погіршення показників фінансової діяльності підприємства.

перевантаження робітників чи обладнання, а також нереалізований потенціал працівників негативно відображаються на процесах виробництва.

Враховуючи вищезазначені моменти можна мінімізувати втрати на виробництві, сприяти підвищенню якості й зниженню вартості готової продукції. Слід відмітити, що прискорення процесів в системі «Lean production» відбувається не шляхом впровадження нових технологій або її автоматизації, а завдяки виявленню та скороченню часу, відведеного на операції, що не створюють цінності для продукту.

У порівнянні з іншими системами оптимізації бізнес-процесів, які застосовуються на підприємствах, «Lean production» сприяє змінам управління підприємством, взаємин між різними структурами підприємства, а також дає можливість працівникам брати участь у процесах управління підприємством за рахунок надання й реалізації пропозицій, які спрямовані на підвищення ефективності його виробництва.

Проведені дослідження дозволили встановити, що «ощадливому виробництву» притаманні наступні риси:

зниження собівартості продукції, яка випускається, що досягається за рахунок скорочення втрат за збереження якості товару відповідно до вимог споживача;

у результаті використання концепції «ощадливого виробництва» підприємство отримує додаткові ключові фактори успіху в конкурентній боротьбі за рахунок зниження собівартості та підвищення якості продукції.

Таким чином, на практиці процес впровадження системи «Lean production» являє собою комплексний підхід до розроблення механізмів та систем на підприємстві, послідовності їх використання, що дозволить підприємству з врахуванням специфіки його діяльності здійснити необхідні коригування заходів з впровадження Lean-перетворень.