

УПРАВЛІННЯ БІЗНЕС-ПРОЦЕСАМИ ПІДПРИЄМСТВ СФЕРИ ХАРЧУВАННЯ

Яцун Л.М., д-р екон. наук, проф.
Харківський державний університет харчування та торгівлі
Флагестада А., проф.
Вища школа менеджменту, м. Осло, Норвегія
Ольшанський О.В., канд. екон. наук, доц.
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Дослідження соціально-еколого-економічних проблем людства та методологія сталого розвитку показують, що людина все більше загострює протистояння між природою та власною антропогенною діяльністю, необхідністю збільшення продовольства і послаблення його екологічної безпеки та якості. Вихід пропонується в новій парадигмі поглядів на харчування людини в напрямі повернення до його природовідповідності, на відміну від посилення штучності походження сировини та харчових продуктів, гармонійного балансу соціуму та довкілля. У цьому сенсі Україна має унікальні можливості, природні ресурси, технологічний, економічний та кадровий потенціал, який дозволить сформувати нову модель та механізм управління харчуванням населення, значно ефективніший, ніж штучні погляди на харчування. Запропонована синергетична модель управління харчовою поведінкою, що являє собою механізм діяльності людини з управління собою, прийнята в суспільстві, у науковому співтоваристві й охоплює закони, теорію, їх практичне застосування, методи, правила і стандарти прийняття оптимальних чи прийнятних рішень щодо харчування людини. На рівні регіонів синергетичний підхід до формування програм розвитку сфери харчування може забезпечити поєднання інтересів усіх учасників, формальних та неформальних інститутів громадянського суспільства, домогосподарств та механізмів регулювання з метою задоволення потреб у продуктах та послугах харчування. Структурно-функціональна модель системи управління харчуванням передбачає гармонізацію національного законодавства з міжнародними нормами і правилами регулювання та управління міжнародною конкурентоспроможністю, глобальними, національними та регіональними програмами здорового харчування.

Підприємства сфери харчування, як основна ланка реалізації програм харчування, мають формувати власні стратегії діяльності та розвитку, спрямовані на задоволення зростаючих потреб у продуктах та послугах харчування і пов'язані як із макроекономічною політикою, так і з економічними результатами функціонування.

При цьому завдання ефективного управління підприємствами харчування буде полягати в адекватній реакції внутрішньої системи управління на загрози зовнішніх викликів та умов конкуренції на ринку товарів і послуг харчування на основі вдосконалення бізнес-процесів (рис. 1).

Основні бізнес-процеси підприємств сфери харчування

1. Аналіз ринку і потреб споживачів у продукції та послугах харчування
2. Розробка асортиментної політики та управління асортиментом
3. Управління закупівлями сировини і логістика
4. Управління складуванням та зберіганням товарів
5. Управління виробничими операціями
6. Управління процесом реалізації товарів та обслуговування споживачів
7. Управління після продажним та гарантійним обслуговуванням

Допоміжні бізнес-процеси підприємств сфери харчування

1. Управління людськими ресурсами
2. Управління інформаційними ресурсами
3. Управління фінансовими і просторовими ресурсами
4. Управління матеріально-технічними ресурсами
5. Управління комунікаційними зв'язками
6. Управління поліпшенням та змінами

Бізнес-процеси розвитку підприємств сфери харчування

1. Упровадження інноваційних і комунікаційних технологій управління
2. Упровадження ресурсозбережних і наукомістких технологій
3. Модернізація підприємств: торговельного залу, приміщень для підготовки товарів, складських приміщень, торгово-технологічного обладнання, технологічних ліній, адміністративних приміщень і приміщень персоналу
4. Упровадження сучасних методів продажу товарів та обслуговування споживачів

Забезпечувальні бізнес-процеси підприємств торгівлі

1. Система менеджменту якості
2. Організаційна структура управління підприємством
3. Система методів прийняття управлінських рішень
4. Система мотивації та заохочення працівників

Рис. 1. Класифікація бізнес-процесів підприємств сфери харчування

Дослідження показали, що застосування процесного підходу в управлінні підприємством дозволяє знизити витрати і підвищити якість продукції та послуг, отримати необхідну інформацію про поточний стан ведення бізнесу. Для ідентифікації бізнес-процесів торговельного підприємства вважаємо доречним дотримуватися логіки класифікації Американської асоціації якості (American Productivity and Quality Center), яка дозволяє врахувати особливості підприємств сфери харчування.

Основу класифікації бізнес-процесів склали чотири базові категорії: основні бізнес-процеси, забезпечувальні бізнес-процеси, бізнес-процеси розвитку та допоміжні бізнес-процеси. Доведено необхідність формування механізму вдосконалення бізнес-процесів, що дозволяє в умовах невизначеності адаптувати систему управління підприємств торгівлі до змін у зовнішньому середовищі.

Запропонована концепція вдосконалення управління бізнес-процесами підприємств сфери харчування передбачає, що ефективне управління бізнес-процесами організації потребує їх постійного поліпшення й оптимізації. Оптимізація бізнес-процесів є необхідним інструментом забезпечення ефективності діяльності підприємств сфери харчування в сучасних умовах глобалізації та європейського прагнення України, що має сприяти підвищенню якості продукції й послуг підприємств сфери харчування з метою задоволення зростаючих вимог споживачів.

ФЛЮЇДИЗАЦІЯ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ СПОСІБ ЗБЕРІГАННЯ ПЛОДОВО-ЯГІДНОЇ ПРОДУКЦІЇ

Верхоланцева В.О., канд. техн. наук, доц.
Таврійський державний агротехнологічний університет
імені Дмитра Моторного, м. Мелітополь

Успішний розвиток технологій низькотемпературного консервування ягід, а саме заморожування, пов'язаний з глибоким і всебічним вивченням фізико-хімічних процесів, що відбуваються в ягодах під час заморожування. Для виявлення загальних закономірностей викликають зміну фізико-хімічних, органолептичних властивостей і харчової цінності ягід за умов низькотемпературної обробки. Такі дослідження необхідно проводити в комплексі з вивченням теплофізичних властивостей ягід у широкому температурному діапазоні до, після та під час заморожування.