ВВЕДЕНИЕ

Пищевая и перерабатывающая промышленность России – одна из стратегических отраслей экономики, призванная обеспечивать устойчивое снабжение населения необходимыми качественными продуктами питания.

Хлеб был и остается одним из основных продуктов питания населения нашей страны. Ежедневное повсеместное потребление хлеба позволяет считать его одним из важнейших продуктов питания, пищевая ценность которого имеет первостепенное значение. Он обеспечивает более 50% суточной потребности в энергии и до 75% потребности в растительном белке.

В переходный период созданы предпосылки для кардинальной модернизации технической базы хлебопечения, повышения пищевой ценности и вкусовых достоинств хлеба. В настоящее время хлебозаводы имеют возможность приобретать любые виды сырья, материалов, пищевых добавок, улучшителей; располагают хорошо подготовленными кадрами руководителей, специалистов, рабочих; способны (при наличии инвестиционных ресурсов) в сжатые сроки устанавливать современное технологическое оборудование.

Однако в настоящее время хлебопекарные предприятия сталкиваются и с серьезными проблемами, тормозящими их развитие. Это и удорожание сырьевых ресурсов, и невозможность обновления оборудования в связи с их дороговизной, а также рост цен на электроэнергию и воду, высокий уровень налогообложения и т.д. Все эти факторы ведут к увеличению себестоимости выпускаемой продукции и хлебопекарные предприятия вынуждены повышать цены на хлеб и хлебобулочные изделия. Страдает также и качество продукции, так как многие предприятия для увеличения своей прибыли от реализации продукции или используют более дешевое, но низкого качества сырье, или нарушают правила технологического процесса производства хлеба – что отрицательно сказывается на качестве готовой продукции, а следовательно, и на здоровье населения.

Правильная организация производства хлебобулочных изделий и экономное расходование ресурсов в хлебопечении являются приоритетными задачами отрасли, от решения которых зависит и качество продукции, и уменьшение ее себестоимости, а следовательно, рост прибыли хлебопекарных предприятий, их конкурентоспособность, возможность внедрения в производство нового прогрессивного оборудования и способность выхода на новые потребительские рынки.

Таким образом, так как хлебобулочная продукция пользуется постоянным и повсеместным спросом у населения, то хлебозаводы имеют благоприятные условия для увеличения объемов производства. Однако, только правильно организовав производство хлебобулочных изделий предприятие может получить положительные результаты.

Цель данной дипломной работы – выявление основных путей совершенствования производства и сбыта хлебобулочных изделий.

В работе поставлены следующие задачи: рассмотреть организационно-экономическую характеристику предприятия, провести анализ современного состояния предприятия, наметить основные направления по увеличению производства и сбыту хлебобулочных изделий.

Дипломная работа выполнена на основе данных первичного учета, годовых отчетов за 2000-2004 годы и другой документации, а также специальной литературы.

В ходе написания работы были применены следующие методы: экономико-статистический, монографический, расчетно-конструктивный, балансовый, экономико-математический.

ТЕОРЕТИЧЕСКОЕ ОБОСНОВАНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА И СБЫТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Хлеб и хлебобулочные изделия – основные продукты питания людей, они содержат почти все, что необходимо человеку длят питания и нормальной жизнедеятельности. Потребляя хлеб и хлебобулочные изделия, человек удовлетворяет свои энергетические потребности на 40-50%, потребности в белке на 30-40%, в витаминах группы В на 50-60% и витамина Е до 80 %. По оценкам Госкомстата России около 70 млн. людей свои потребности в пище удовлетворяют на 80% хлебом . [5]

Пищевая ценность хлеба определяется содержанием отдельных составляющих и энергетической ценностью с учетом коэффициента усвояемости.

Хлеб, изготовленный из различных сортов пшеничной и ржаной муки, содержит 40-50% влаги и 50-60% сухих веществ. В состав сухих веществ входят углеводы (около 45%), небольшое количество белков (8-9%), а также жиры, минеральные вещества, витамины и кислоты. Содержание основных групп пищевых веществ в хлебобулочных изделиях зависит от рецептуры.

Энергетическая ценность хлеба зависит от содержания влаги (чем больше влаги, тем она ниже) и от количества отдельных компонентов сухого вещества. Хлебобулочные изделия имеют высокую энергетическую ценность и вместе с зерновыми продуктами восполняют более 40% суточной потребности организма в энергии.

Пищевая ценность хлеба тем выше, чем полнее он удовлетворяет потребности организма в пищевых веществах и чем точнее химический состав отвечает формуле сбалансированного питания. Хлебобулочные изделия обеспечивают одну треть потребности организма в белке и значительную часть потребности в углеводах и витаминах группы В.

Вместе с тем белки хлеба не являются полноценными: в них мало незаменимых аминокислот лизина и метионина. Поэтому в процессе производства хлеба его белковую ценность повышают путем обогащения молочными продуктами, белками бобовых и масличных культур (сои, подсолнечника). Таким образом, хлеб является источником многих незаменимых для организма человека аминокислот: посредством его удовлетворяется потребность в лизине на 19-21%, в метионине на 20-22%, в триптофане на 36-40%.

Минеральная и витаминная ценность хлеба зависит от сорта муки: чем больше выход муки, тем она выше. [18]

В хлебопечении – одной из старейших отраслей пищевой промышленности – к настоящему времени исторически сложилась терминология и основные группы товаров. Со временем эти понятия и определения перешагнули рамки производства и теперь широко используются не только в технологических руководствах, но и в нормативных документах.

Предложенная ниже классификация включает не только простой перечень ассортимента хлебобулочных изделий, но и круг характеризующих их признаков, включающий в себя вес, основные составляющие рецептуры, особенности способов обработки.

Хлеб – изделия с массой не более 0,5 кг, в рецептуру которых входит обычно только основное сырье. Группа включает формовой и подовый хлеб из ржаной, пшеничной муки и их смесей.

Булочные изделия – из пшеничной муки с массой не более 0,5 кг, в рецептуру которых, помимо основного сырья, обычно входят сахар и жиры в суммарном количестве, не превышающем 14%, а также другие виды дополнительного сырья. Группа включает батоны, булки, халы, плетенки, сайки, калачи, ситники и др.

Сдобные изделия – из пшеничной муки высшего и первого сорта; в рецептуру входят сахар и жиры в суммарном количестве не менее 14%, а также другие виды дополнительного сырья. Группа включает сдобу, булочную смесь, батончики, лепешки, слоеные изделия и др. Изделия группы резко различаются по видам дополнительного сырья и содержанию сахара (от 7 до 30%) и жира (от 7 до 25%), имеют присущую виду (сорту) форму и отделку.

Бараночные изделия – пониженной влажности (не более 19%) с характерной кольцеобразной (или эллипсовидной) формой; приготовление заканчивается выпечкой. Группа включает в себя баранки (масса одного изделия 20-40 г), сушки (масса 4-10 г) и бублики (масса 80-100 г).

Соломка и хлебные палочки – изделия пониженной влажности, приготовление которых предусматривает после выпечки многочасовую выдержку при определенной температуре и влажности, резку на ломти и сушку до заданной влажности (8-12%), Группа включает сухари (масса изделия не менее 5 г), простые и сдобные, и сухарики (масса изделия не более 5 г).

Пирожковые изделия – из пшеничной муки; при формовании добавляется начинка. Группа включает пироги (масса изделия не менее 200 г), открытые и закрытые, и пирожки (масса изделия не более 200 г). [15]

В России имеется сегодня более 10 тысяч хлебозаводов (в том числе 1,5 тысячи крупных) и пекарен, способных вырабатывать около 70 тысяч тонн хлеба в ассортименте (более 700 наименований), или 500 г хлеба на человека. Мощности их составляют приблизительно 25 млн. тонн в год.

Однако производство хлебобулочных изделий, по данным официальной статистики, в последнее время сокращается: в 2000 году было произведено 9,1 млн. тонн продукции, или 98,9% к уровню 1999 года, в 2001 году – 8,5 млн. тонн, или 95% к предыдущему году. В 2002-2004 годах тенденция постепенного сокращения объемов производства хлеба и хлебобулочных изделий сохранилась. [12]

Если рассматривать объемы реализации хлеба и хлебобулочной продукции, то можно увидеть что во многих регионах страны доля потребления хлеба на одного человека гораздо ниже норм потребления пшеничного и ржаного хлеба, установленных постановлением правительства РФ №192: мужчины – 520,5 г/сутки, женщины – 348 г/сутки, пенсионеры и дети с 7 до 15 лет – 301,4 г/ сутки, дети от рождения до 6 лет – 137 г/сутки.

Уменьшение потребления хлеба может быть следствием следующих факторов:

- снижение сырьевых ресурсов хлебопекарной промышленности;

- «недопотребление», в связи со значительным снижением уровня жизни населения, при котором невозможно даже приобретение в необходимом количестве товаров повседневного спроса для поддержания жизнедеятельности организма;

- переход части населения страны на домашнее хлебопечение (например, в ряде районов Омской области автомашина, развозящая товар по сельским магазинам, привозит вместо хлеба мешки с мукой);

- рост среднедушевых денежных доходов, переориентация спроса населения на приобретение более дорогих и полноценных продуктов питания. [3]

Объем производства хлеба в России уменьшается до недопустимых с точки зрения питания населения объемов. Население не получает необходимого количества хлеба, хотя затрачивает на его приобретение до 10% своего дохода против 4-5% еще 15 лет назад. Кроме того, наблюдается повсеместное увеличение расхода муки на одну тонну хлеба за счет уменьшения массы буханки. Например, когда промышленность в свое время была переведена на выпуск хлеба массой 800 г вместо 1 кг, потери по России составили порядка 50 тыс. т муки. Сейчас, в связи с ростом затрат на сырье, электроэнергию и услуги, предприятия повсеместно снижают массу буханки или батона, чтобы не так заметен был рост цены. [27]

Во все времена динамика потребления хлеба и хлебопродуктов считалась индикатором уровня жизни народа. С одной стороны, если потребление сокращалось, это свидетельствовало о том, что население стало более рационально питаться. С другой стороны, фактически сложившаяся величина потребления хлеба не может быть чрезвычайно низкой в ситуации, когда «очень многие только и могут себе позволить хлеб да картошку, или хлеб и чай».

Напротив, снижение уровня жизни населения приводит к росту потребления хлебобулочной продукции. Хлеб и хлебобулочные изделия имеют, как правило, неэластичный спрос, а тем более, в условиях падения доходов населения, наблюдается эффект Гиффина: с повышением цены товара спрос на него растет при уменьшении доходов.

Данные противоречия развивают мысль об искажении данных статистического учета и отчетности, несоответствии их реалиям сегодняшнего момента, о легальном функционировании так называемой «теневой» экономики.

Логично предположить возможность нелегального производства анализируемой продукции в рамках промышленного и малого хлебопечения. Эту точку зрения разделяют многие специалисты. По мнению В. Мальцева, заместителя Главного Государственного Хлебного Инспектора РФ, «мы потребляем хлеба в пределах в пределах рекомендуемой нормы потребления, а разницу в производстве – 6 млн. тонн – составляет неучтенная продукция мини-пекарен». Этот «потерянный» хлеб съедается населением.

Нелегальное производство хлебобулочной продукции возможно в виде:

- нарушения технологических операций хлебопекарного производства (недозакладка основного и вспомогательного сырья, подмена высококачественных компонентов низкосортными, неконтролируемый расход воды при замесе теста, занижение выходов продукции);

- применение технологий, ускоряющих технологический процесс (превышение операций выпечки над нормативными, установленными для рабочего дня);

- искажение статистической и бухгалтерской отчетности (сокрытие части средств, полученных от производства продукции, представление заведомо ложных данных об объемах выпечки хлеба, завышение данных о производственных затратах, установление в калькуляции завышенной нормы рентабельности);

- отсутствие документов лицензионно-разрешительного характера (отсутствие лицензий на производство хлебной продукции, заключений, подтверждающих санитарно-гигиеническое благополучие, право-устанавливающих документов на возможность осуществления хозяйственной деятельности, несертифицированный выпуск продукции).

Более латентным к производству нелегальной продукции являются хлебопекарные предприятия малой мощности. Это связано с возможностью использования «непрозрачных», по сравнению с крупными хлебозаводами, схем функционирования. [20]

Сегодня производство хлебобулочных изделий – одно из важнейших стратегических отраслей пищевой промышленности – переживает нелегкие времена. С приходом реформирования и приватизации многие производства хлебопекарной промышленности оказались перепрофилированы на выпуск более доходных, конкурентоспособных и ходовых товаров, а другие были ликвидированы. Некоторые хлебозаводы в настоящее время находятся в состоянии банкротства или близким к нему, а более перспективным низкая рентабельность не позволяет успешно развиваться.

В начале 90-х годов хлебная отрасль оказалась в рыночной стихии. Почти все хлебозаводы являлись федеральными унитарными предприятиями, но с началом так называемых реформ государство отказалось от стратегического влияния на хлебопекарную промышленность. Хлебозаводы становились закрытыми или открытыми АО, и лишь немногие остались государственными унитарными предприятиями.

Помимо приватизации и целенаправленного банкротства хлебная отрасль столкнулась с острыми проблемами систематического недостатка оборотных средств, невозможности обновления оборудования, решать социальные проблемы. Наиболее перспективными стали хлебобулочные предприятия, которые были построены в 70-80-х годах прошлого века. Лишь немногим предприятиям за последнее десятилетие удалось провести масштабную реконструкцию, обновить оборудование, открыв новые производства. [1]

В ценовой политике положение осложняют мини-пекарни, которые с низкой рентабельностью в современных рыночных условиях просто не выживут из-за высокой себестоимости выпускаемого хлеба при постоянном росте цен на электроэнергию, воду, сырьевые компоненты. В наше время мини-пекарни могут конкурировать с хлебозаводами только за счет уменьшения качества продукции: переход на «быстрые» технологии, изменение пропорций в изначальном сырье и т.д. В рыночных условиях хлебозаводы сокращают выпуск хлебобулочных товаров, а их доли на рынках занимают мини-пекарни. [29]

Негативные явления рыночной стихии, связанные с перепрофилированием и ликвидацией хлебозаводов, проявляются на общем фоне снижения производства сельскохозяйственной продукции, в том числе и зерновой – основного сырья для хлебопекарной отрасли. По прогнозу специалистов, в этом году в стране будет создано на 10-15 млн. т зерна меньше прошлогоднего, когда урожайность была рекордной. Но запасы зерна прошлого года перекупщиками были проданы за границу с прибылью для них в 30 млрд. руб. Причем зерно выгребли так основательно, что в стране цены на хлеб выросли на треть, а качество хлеба стало повсеместно падать. Во все времена в мире спекуляция хлебом причислялась к самым тяжким преступлениям, но только не в России. [6]

Сегодня страдает и деревня – главный производитель зерна. Незасеянными по сравнению с прошлым годом остались 10 млн. га пахотной земли. Сельскохозяйственный машинный парк имеет износ свыше 70%. От снижения уровня механизации в сельском хозяйстве страна ежегодно теряет до трети урожая на 120-150 млрд. руб. Все это сказывается и на состоянии сложного хлебопекарного хозяйства страны, которое и без того переживает непростые времена. [25]

Среди основных трудностей, испытываемых предприятиями хлебопечения в настоящее время, выделены следующие наиболее острые проблемы: высокий уровень налогообложения и высокие тарифы на энергоносители, а также существует проблема неразвитости инфраструктуры рынка, особенно при снабжении хлебом отдаленных населенных пунктов. Этот сектор рынка еще не освоен вследствие непривлекательности из-за высоких транспортных расходов, необустроенности мест продажи (многие магазины в небольших населенных пунктах в настоящее время закрыты) и т.п. [24]

По результатам проверок, проведенных Торговой инспекцией, были выявлены следующие основные нарушения.

1) На предприятиях, производящих хлебобулочные изделия:

- выработка и продажа некачественного хлеба и хлебобулочных изделий;

- не проставляется масса изделий в товарно-транспортных документах (при взвешивании установлен факт разницы в массе);

- отклонение от установленной по ГОСТу массы в меньшую сторону;

- халатность производственного персонала (не контролируется масса кусков теста);

- несоответствие внешнего вида хлеба требованиям ГОСТа; в накладных не проставляется время выемки изделий из печи;

- выработка хлеба с нарушениями требований санитарных правил;

- нарушение технологического процесса выработки хлеба (не просеивается мука);

- нарушение норм складирования муки.

2) В розничной сети:

- наличие в продаже хлебобулочных изделий с истекшим сроком реализации;

- грязные полки, на которых хранится хлеб;

- продажа недоброкачественных изделий (хлеб имеет слипы, трещины, расплывчатую форму, черствый);

- недостаток необходимого инвентаря в палатке (весы, раздаточные доски, умывальник);

- не заключены договора с предприятиями, поставляющими хлебобулочные изделия;

- неправильное хранение хлеба на стеллажах (то есть «навалом») или в неположенном месте (в тамбуре). [30]

Несмотря на отсутствие специальных мер по демонополизации такой отрасли, как хлебопечение, процесс развития конкуренции рынка хлеба активизируется. Положительными последствиями можно считать появление новых хозяйствующих субъектов, выпекающих качественный хлеб и составляющих конкуренцию хлебозаводам, увеличение ассортимента и наличие хлеба в течение всего дня, отсутствие очередей за хлебом, улучшение обслуживания покупателей – появление большого количества торговых точек. Однако положительные изменения на рынке хлеба сопровождаются негативными моментами: высокие темпы роста цен на хлеб по сравнению с другими продовольственными товарами, и то, что хлеб в основном приобретается в палатках, где зачастую не соблюдаются санитарные нормы, а не в булочных или магазинах, Для улучшения снабжения хлебом в отдаленных населенных пунктах необходимо предоставлять льготы хозяйствующим субъектам. Цены на хлеб должны быть свободными, отражающими все затраты на его производство, начиная от сельхозпроизводителей и заканчивая хлебопекарной промышленностью и торговлей.

Государственный заказ должен распространяться только на те объемы хлеба, которые необходимы для обеспечения больниц, школ и т.п. Вмешательство государственных органов в хозяйственную деятельность предприятий может привести к отрицательным последствиям для хозяйствующих субъектов и ситуации на рынке. [17]

Хлебопекарная промышленность относится к числу наиболее материалоемких подотраслей агропромышленного комплекса, что существенно увеличивает значимость мероприятий по рациональному использованию всех видов сырьевых ресурсов.

Экономное расходование ресурсов в хлебопечении всегда было приоритетной задачей отрасли и научных исследований.

В общих чертах расходование хлебных ресурсов определяется следующими факторами:

- общим объемом производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- ассортиментом вырабатываемой продукции;

- массой (развесом) единицы продукции;

- содержанием влаги в хлебобулочных изделиях;

- технологическими затратами и потерями;

- применением добавок.

Названные факторы в принципе известны всем хлебопекам, и они их всегда учитывают при организации производства.

Приоритетными направлениями научных исследования для решения главной задачи являются:

- разработка ассортимента продукции повышенной пищевой и биологической ценности;

- применение нетрадиционного сырья и пищевых добавок;

- создание новых прогрессивных ресурсосберегающих технологий.

Учитывая изменения структуры хлебопекарной отрасли промышленности и развитие рыночных отношений, появилась возможность расширить ассортимент хлебобулочных изделий с целью оздоровления рациона питания населения России. [19]

В России, где хлеб является одним из основных продуктов питания, рациональным является сбалансирование химического состава и энергетической ценности хлебобулочных изделий. С учетом этого создание широкого ассортимента новых продуктов хлебопекарного производства пониженной энергетической ценности, имеющих профилактическое значение, очень актуально.

Одним из путей разработки ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий пониженной энергетической ценности служит применение различных видов сырья, вводимого в рецептуру хлебобулочных изделий при одновременном исключении жирового продукта. При этом используемые виды сырья должны обеспечивать ряд технологических и функциональных свойств жирового продукта: способствовать достижению оптимальных структурно-механических свойств теста в процессе замеса и созревания, оказывать положительное влияние на органолептические, физико-химические и дополнительные показатели качества хлеба. Также они должны влиять на сохранение свежести хлебобулочных изделий вследствие замедления определенных изменений в микроструктуре мякиша, связанных, главным образом, с изменениями в состоянии крахмала в готовом хлебе. К таким видам сырья относятся модифицированные крахмалы, различные виды эмульгаторов, белоксодержащие (соевые) продукты, пектин, целлюлоза, одни из которых усваиваются организмом человека, а другие способствуют улучшению обменных процессов в организме и обладают пониженной энергетической ценностью. [4]

Хлебобулочная и кондитерская продукция постоянно востребована, не требует особой рекламы. Однако потребители предъявляют повышенные требования к качеству, что заставляет производителей совершенствовать ассортимент с учетом потребностей в изделиях диетического и лечебно-профилактического назначения.

Разработаны технологии производства множества хлебобулочных и кондитерских изделий с пищевыми добавками, позволяющими влиять на резистентность потребителей к условиям окружающей среды, воздействовать на организм с лечебно-профилактическим эффектом.

В современных условиях, когда показателями качества выступают и экономические факторы, производители совершенствуют технологический процесс, чтобы не ухудшая органолептических и физико-химических показателей качества, добиться успеха в экономике своего предприятия. А это зависит от многих факторов разной направленности, и в первую очередь от качества поступающего сырья. [7]

В связи с переводом экономики на рыночные отношения хлебопекарные предприятия были акционированы и приватизированы. При этом имевшаяся на этих предприятиях служба производственного контроля за качеством сырья и готовой продукции, соблюдением правил ведения технологических процессов была сокращена до минимума, а в ряде случаев полностью ликвидирована. Еще хуже обстоит дело на предприятиях малого бизнеса, где лаборатории вообще отсутствуют, поэтому качество сырья и готовой продукции не оценивается.

По действующему порядку государственный контроль за качеством сырья и вырабатываемой продукции на хлебопекарных предприятиях должен осуществляться органами Госстандарта, Госсанэпиднадзора и Торговой инспекции. Однако контроль тот, хотя и нерегулярно, осуществляется только на крупных предприятиях, поскольку из-за малочисленности этих организаций они лишены возможности контролировать качество сырья и продукции на всех предприятиях.

В условиях, когда в ряде регионов экологическая обстановка неблагополучная (загрязненность почв радиоактивными веществами, в зерне содержатся пестициды, в отдельных партиях зерна обнаруживаются микроскопические токсичные грибы и т.д.), в целях охраны здоровья потребителей хлеба и хлебобулочных изделий необходим регулярный производственный и строгий государственный контроль за качеством сырья и готовой продукции на хлебопекарных предприятиях. [22]

Основными причинами нестандартной продукции на хлебопекарных предприятиях являются нарушения правил ведения технологического процесса, использование более дешевой, но низкого качества муки, бесконтрольное применение улучшителей качества хлеба и хлебобулочных изделий. На последних необходимо остановиться особо. При использовании для хлебопечения муки пониженного качества правильное применение улучшителей позволяет повысить качество хлеба. Однако в силу своей некомпетентности или в целях извлечения большей прибыли от реализации хлеба дозировку улучшителей и длительность брожения и созревания теста нарушают. В результате получается хлеб хорошего товарного вида и объемной формы, но внутри крошащийся мякиш; такой хлеб невозможно резать ножом, вкус оставляет желать лучшего.

Нередко также получается, что, несмотря на достаточно проверенные на практике рецептуры и полноценные продукты, получить хлеб хорошего качества не удастся. Все неудачи, как правило, связаны с нарушением температурного режима при подготовке теста и его выпечке. Поэтому необходимо строго придерживаться рецептур и приведенных режимов, а расходуемые продукты точно отмеривать и взвешивать – только тогда можно гарантировать высокое качество хлеба. [9]

В условиях конкуренции вопрос повышения качества муки имеет приоритетное значение. По оценкам специалистов, потребность хлебопекарной промышленности России в муке удовлетворяется полностью. А вот ее качество часто не соответствует требованиям стандарта по клейковине, зачастую отличается повышенной ферментативной активностью.

Не секрет, что выработка хлебобулочных изделий хорошего качества с каждым годом усложняется. Это происходит прежде всего потому, что в отличие от зарубежных стран, где мука в течение длительного времени имеет стабильное и согласованное с получателем качество, а стандарты на муку жестко защищают хлебопеков, для отечественных производителей поставляемая мука, как правило, не соответствует европейским стандартам качества и даже стандартам России. Эти отклонения оформляются законодательно или административно, допускается на переработку в муку зерно разных кондиций, в том числе и проросшее, пораженное вредителями и др., что приводит к ухудшению качества как муки, так и хлеба. Нельзя признать нормальным, что стала правилом поставка муки по техническим условиям, подгоняемым к сложившимся ресурсам, качественные показатели которых имеют тенденцию к ухудшению. [2]

Клейковина составляет основу пшеничного теста и определяет его физические свойства. Количество клейковины соответствует количеству белка зерна и имеет соотношение 2,1-2,4. Снижение качества хлебопекарной муки объясняется снижением товарного качества зерна продовольственной пшеницы, что в настоящее время становится все более острой проблемой. Основной причиной такого положения дел является крайне малое производство зерна сильной пшеницы (первого и второго класса) с содержанием клейковины 28% и более. При том, что объемы валового сбора урожая 2002 года превысили внутренние потребности страны в зерне, ощущается недостаток сильной пшеницы для формирования помольных партий, гарантирующих выработку хлебопекарной муки соответствующего качества.

Зерно, мука и продукты из них являются социально значимыми, жизненно необходимыми и незаменимыми. Питаясь только продуктами этой группы, человек может прожить очень долго. Вот почему вопрос качества зерна, муки, и, следовательно, хлеба стоит на первом месте. Для его решения необходимы кардинальные меры воздействия на рынок на государственном уровне. Интересы производителя должны быть защищены специальными мерами, чтобы не получилось так, как осенью 2002 года, когда большой урожай зерновых не принес прибыли производителям. [23]

Одним из способов улучшения качества хлебобулочных изделий является использование различных функциональных добавок в качестве рецептурных компонентов мучных композитных смесей (МКС); установлена достаточно высокая эффективность использования модифицированных крахмалов, эмульгаторов, сухой клейковины в качестве функциональных добавок при приготовлении МКС.

В связи с использованием МКС в хлебопекарной промышленности возникает необходимость разработки направлений развития ассортимента хлебобулочных изделий стабильного и улучшенного качества. Оптимальный вариант решения этой задачи должен включать гибкую систему регулирования технологического процесса, интенсификацию процесса приготовления теста, не требовать значительных материальных затрат, стабилизировать качество выпускаемых хлебобулочных изделий. Поиск оптимального варианта реализации этих направлений основывается на разработке рецептур МКС, где в качестве одного или нескольких компонентов используются пищевые добавки функционального назначения, которые действуют на основные структурные компоненты сырья, регулируют биологические и микробиологические процессы, происходящие в тесте и т.д., в связи с чем появляется возможность корректирования и целенаправленного воздействия на качество хлебобулочных изделий, а также придание им определенных диетических свойств.

Использование модифицированных крахмалов является одним из эффективных средств улучшения качества хлеба и хлебобулочных изделий. В хлебопекарной промышленности нашли свое применение набухающие, кислотномодифицированные, окисленные и другие крахмалы различных злаковых культур, таких, как пшеница, кукуруза и т.д.

Применение эмульгаторов при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий улучшает структурно-механические свойства теста при его машинной обработке, увеличивает газоудерживающую способность, благоприятствует увеличению объема хлеба, улучшает структуру пористости, замедляет процессы черствения.

Особенно эффективно применение сухой клейковины в связи с возможностью использовать муку с пониженными хлебопекарными свойствами без ухудшения качества хлеба. Использование сухой клейковины позволяет заметно улучшить хлебопекарные качества муки при незначительном ее удорожании. Выход хлебной продукции из муки с использованием сухой клейковины увеличивается на 2-5% за счет увеличения расхода воды в силу повышения водопоглатительной способности клейковины. [8]

В процессе термообработки, сушки, консервирования или замораживания пищевые продукты теряют почти весь свой вкус, запах, витамины и другие полезные для организма вещества. Поэтому издавна возникла индустрия, делающая пищу вновь вкусной и ароматной для потребителя.

Пищевые ароматизаторы и красители добавляют в продукты в ничтожно малых количествах, и стоимость их мало влияет на цену изделий. Поэтому они стали широко применяться в производстве пищевой продукции.

Велика в пищевой продукции роль витаминов, представляющих низкомолекулярные органические вещества, недостаток которых вызывает нарушение обмена веществ и общее ухудшение состояния здоровья.

Для ускорения микробиологических и биохимических процессов, улучшение реологических свойств полуфабрикатов применяются ферментные препараты. Тип применяемого ферментного препарата обуславливается химическим составом и качеством основного и дополнительного сырья. Практика показала эффективность ферментных препаратов в случае корректировки хлебопекарных свойств муки пониженного качества.

Мучные изделия особенно капризны в технологическом процессе, поэтому очень важно учесть не только особенности всех компонентов, но и функциональные особенности в первую очередь муки.

Одна из отличительных особенностей технического состояния хлебопекарной промышленности – наличие большого числа предприятий, введенных в строй в довоенные и первые послевоенные годы. Средний возраст хлебопекарного оборудования – 20,3 года – один из самых высоких в группе перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса. Для большинства хлебопекарных предприятий характерны низкие темпы технического перевооружения производства. Сменяемость оборудования на хлебозаводах России составляет 1,6% против 7,6% в 1991 году. В развитых капиталистических странах замена основных фондов в хлебопечении осуществляется более интенсивно (в Германии ежегодно на 18,7%, в США – на 25%). Использование морально и физически изношенного оборудования, помимо прямых потерь сырья и готовой продукции, вызывает повышенный расход электроэнергии и топлива, увеличивает трудоемкость производства хлеба.

Поливариантность возможного поведения производителя хлеба выдвигает на первый план проблему научно-обоснованного выбора наиболее эффективной концепции развития материальной базы хлебопекарной отрасли. Проектирование, производство и эксплуатация хлебопекарного оборудования в условиях рыночной экономики должно преследовать двуединую цель: максимизировать ресурсосбережение и гарантировать выпуск биологически полноценной конечной продукции.

Включение России в мировой продовольственный рынок требует скорейшего проектирования и запуска в производство конкурентоспособного технологического оборудования, способного снизить себестоимость, расширить ассортимент, увеличить качество хлеба и хлебобулочных изделий. [11]

Внедрение комплексно-механизированных линий позволяет максимально механизировать процессы приготовления теста – разделки, формовки и расстойки тестовых добавок.

Широкое применение в отрасли находят тестомесильные машины интенсивного замеса, тесторазделочные агрегаты, которые снабжены тестоделителями повышенной точности, тестоокруглители, механизмы предварительной расстойки тестовых заготовок, тестозакаточные машины. Автоматизация управления этим комплексом машин обеспечивает стабильность и надежность их работы.

Применение в промышленности машин, оборудования, средств автоматики и интенсифицированных технологических процессов приготовления теста создает реальную возможность перехода от механизации участков и цехов к массовой комплексной механизации и автоматизации хлебозаводов. [10]

Необходимость постоянного обновления всего парка оборудования – непременный фактор стабильного развития производства, поскольку наличие свободных мощностей совершенно не означает, что отпадает необходимость их совершенствования и замены. Вследствие изменений в ведении технологического процесса, невозможности работы в непрерывном цикле, просто износа оборудования возникает естественная потребность в замене и модернизации старого оборудования.

Переход от непрерывного процесса замеса к порционному требует установки современных тестомесильных машин. Существенны проблемы и в печном хозяйстве. Печи большой мощности, как правило, загружены не полностью. Особое значение приобретают технико-экономические характеристики печей – расход топлива на производство одной тонны продукции, возможность регулировки температуры по зонам, величина упека и др. То есть, необходимы печи средней мощности, мобильные, малоаккумулятивные с широким диапазоном возможностей. До сих пор такого оборудования, отвечающего всем этим требованиям отечественных производителей, нет. Существующие аналоги импортного оборудования весьма дороги и недоступны для хлебопекарных предприятий. То же самое относится и к упаковочному оборудованию. Кроме того, крайне высокие цены на упаковочные материалы приводят к резкому удорожанию продукции, а, следовательно, к их недоступности для всех категорий населения. В результате продукция российского товаропроизводителя становится неконкуренто-способной. Вот почему наши хлебопеки вынуждены за валюту приобретать зарубежное оборудование – дорогое, но надежное, по качеству продукции и производительности значительно превосходящее аналогичное отечественное. Эти проблемы требуют первоочередного решения, чтобы отрасль могла стабильно и планомерно развиваться. [13]

Издавна на Руси хлеб соотносили с даром небес, перед ним благоговели, ибо помнили всегда – он дает жизнь. Традиционные технологии производства российского хлеба относятся к лучшим мировым достижениям, и ассортимент позволяет удовлетворить любые вкусы.

С большой долей вероятности можно утверждать, что каждый хлебозавод и пекарня имеют все условия для выработки хлеба и хлебобулочных изделий хорошего, стабильного качества. Для этого требуется прежде всего добросовестное отношение пекарей к своему труду, их квалифицированный подбор, с учетом условий предприятия и качества, технологического режима и выбора его оптимальных параметров с использованием всех инструкций и рекомендаций, которые наработаны наукой и практикой.

Вне сомнения, компьютеризация и автоматизация производственных процессов существенно облегчат решение задачи, но квалификация пекаря и технолога всегда играет превалирующую роль, особенно в условиях поставок сырья нестабильного качества, в которых предприятию самому приходится жестко контролировать качество поступающей муки и другого дополнительного сырья, тщательно подбирать поставщиков. Ведь безопасность и качество сырья – это основа безопасности и хорошего качества готовой продукции. [28]

Решение основных проблем хлебопекарной промышленности, связанных с качеством, ассортиментом, технической оснащенностью предприятий, определяет сегодня современные приоритеты их научного обеспечения. Эти проблемы резко обострились и требуют новых подходов к их решению.

Так, в промышленности перерабатывается более 60% от общего объема муки с пониженными свойствами, невысок уровень удовлетворения потребности населения в изделиях лечебно-диетического и профилактического назначения, особенно в зонах экологического неблагополучия, в хлебе длительного хранения.

Назрела необходимость технического перевооружения хлебопекарных предприятий с переориентацией их на мобильные дискретные технологии, реальностью стало широкое внедрение малых производств – пекарен. [18]

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Условия производства, размеры и специализация предприятия

Основной вид деятельности исследуемого предприятия – производство хлебобулочных изделий.

Предприятие является обществом с ограниченной ответственностью, то есть юридическим лицом – коммерческой организацией, уставный капитал которого разделен на доли определенных учредительными документами размеров, созданным в целях извлечения прибыли.

Общество действует на основании Гражданского Кодекса РФ, Федерального закона «Об обществах с ограниченной ответственностью», иного действующего законодательства, Устава Общества.

Имеет самостоятельный баланс, расчетный и иные счета; имеет в собственности обособленное имущество и отвечает по своим обязательствам всем принадлежащим ему имуществом, может от своего имени совершать сделки, приобретать и осуществлять имущественные и личные неимущественные права, выступать истцом или ответчиком в суде, арбитражном суде.

Является самостоятельной хозяйственной единицей, действующей на основе полного хозяйственного расчета, самофинансирования и самоокупаемости.

Имущество общества составляют основные фонды и оборотные средства, а также иное имущество.

Финансовые ресурсы предприятия формируются за счет прибыли от его деятельности.

Осуществляет следующие виды деятельности:

- производство, переработка и реализация продуктов питания;

- снабженческо-сбытовая, торгово-закупочная и посредническая деятель-ность;

- розничная и оптовая торговля;

- оказание сервисных услуг населению;

- организация предприятий общественного питания собственной торговой сети.

Пункты реализации продукции находятся на территории города.

В состав предприятия входят три цеха: хлебобулочный, макаронный и кондитерский.

На данный момент предприятие выпускает более 50 наименований хлебобулочной и кондитерской продукции.

Оптимальный размер производства зависит от производственного направления предприятия и особенности его производства, а также природных и экономических условий района, в котором оно расположено. Для определения размеров предприятия используется ряд показателей.

Основными показателями характеризующими размер предприятия является стоимость валовой и товарной продукции.

Дополнительные показатели:

- стоимость основных производственных фондов,

- площадь предприятия,

- численность работников.

Размеры производства предприятия влияют на внедрение современной организации труда, повышение его производительности, а также себестоимости продукции.

Данные о размерах производства представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Размеры производства

Показатели

Годы

2004 г.

в % к

2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Стоимость вало-вой продукции

(в ценах реализа-ции), тыс. руб.

2711,7

2733,9

3297,1

4152,2

4498,0

165,9

Стоимость товар-ной продукции

(в ценах реализа-ции), тыс. руб.

2711,7

2733,9

3297,1

4152,2

4498,0

165,9

Среднегодовая стоимость основ-ных производст-венных средств, тыс. руб.

248,2

252,0

271,6

385,7

356,7

143,7

 в том числе ос-новной деятель-ности, тыс. руб.

248,2

252,0

271,6

385,7

356,7

143,7

Площадь пред-приятия, м2

1109

1109

1109

1109

1109

100

Среднегодовая численность работников, чел.

52

47

47

54

50

96,2

Данные таблицы свидетельствуют о том, что за 5 лет стоимость валовой продукции возросла в 1,7 раза или на 1786,3 тыс. руб., что связано с ростом цен и объемов производства. При этом среднегодовая стоимость основных производственных средств увеличилась в 1,4 раза, за счет приобретения предприятием машин и оборудования. Среднегодовая численность работников изменилась по сравнению с 2000 годом незначительно на 3,8 % или уменьшилась на 2 человека.

Товарная продукция представляет собой объем готовой продукции, в денежном выражении, подготовленной для реализации. По структуре товарной продукции определяют специализацию предприятия.

Специализация как форма общественного труда выражается в преимущественном производстве определенных видов продукции. Специализация характеризует производственное направление и отраслевую структуру предприятия.

Специализация производства в настоящем времени имеет две диаметрально противоположные тенденции. С одной стороны углубляется общественное разделение труда, что способствует все более узкой специализации, с другой – особенности производства вызывают необходимость развития многоотраслевых предприятий.

Анализ структуры товарной продукции можно произвести, рассмотрев определенные ее виды в стоимостном выражении.

Данные о размере и структуре товарной продукции в стоимостном выражении приведены в таблице 2.

Таблица 2 – Размер и структура товарной продукции

Виды продукции, тыс. руб.

Годы

В среднем за 5 лет

Поряд-ковый номер вида продук-ции

2000

2001

2002

2003

2004

тыс. руб.

в % к итогу

Хлебо-булочные изделия

2388,1

2199,6

2862,2

3516,9

3924,7

2978,3

85,6

1

Макарон-ные изде-лия

214,7

398,9

194,7

228,4

233,9

254,1

7,3

2

Кондитерс-кие изде-лия

108,9

135,4

240,2

406,9

339,4

246,2

7,1

3

Итого

2711,7

2733,9

3297,1

4152,2

4498,0

3478,6

100

-

Из таблицы 2 видно, что наибольший удельный вес в структуре товарной продукции занимают хлебобулочные изделия, который составляет 85,6%. Производство макаронных и кондитерских изделий имеют практически одинаковый удельный вес в структуре товарной продукции 7,3% и 7,1% соответственно.

Степень глубины специализации предприятия на производстве тех или иных видов продукции характеризует коэффициент специализации, при исчислении которого учитываются не только удельный вес каждой из товарных отраслей в общей стоимости товарной продукции, но и их количество.

Коэффициент специализации рассчитаем по формуле:

, где

100 - сумма удельных весов товарной продукции;

У - удельный вес каждого вида товарной продукции;

i - порядковый номер вида продукции.

Из того, что коэффициент специализации равен 0,7, можно сделать следующий вывод: предприятие является узкоспециализированным и специализация очень высокая. Производство макаронных и кондитерских изделий можно считать как дополнительные отрасли, так как их доля в стоимости товарной продукции не превышает 10%.

1.2. Обеспеченность и экономическая эффективность использования основных производственных средств

Необходимым условием любого процесса производства, а значит и всей деятельности организации является ее обеспеченность основными средствами в необходимом количестве.

Под основными средствами понимается часть имущества, используемая в качестве средств труда при производстве продукции, выполнении работ или оказании услуг, либо для управления организацией в течение периода, превышающего один год или обычный производственный цикл.

К основным средствам относят: здания, сооружения, рабочие и силовые машины и оборудование, измерительные и регулирующие приборы и устройства, вычислительная техника, транспортные средства, инструмент, производственный и хозяйственный инвентарь и принадлежности, и прочие основные средства.

Различают основные производственные (участвуют непосредственно в производстве) и непроизводственные средства (используются в непроизводственной сфере); активную (машины, механизмы, оборудование, транспорт) и пассивную часть основных средств (здания, сооружения, производственные площадки).

Особое внимание следует уделять делению основных средств на активную и пассивную часть. Увеличение доли активной части основных производственных средств способствует повышению показателей выпуска продукции и экономической эффективности деятельности предприятия.

Данные о наличии и структуре основных средств на конец года представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Наличие и структура основных средств на конец года

Показатели

Сумма, тыс. руб.

Удельный вес, %

2000

2001

2002

2003

2004

2000

2001

2002

2003

2004

Здания

17,3

17,3

17,3

17,3

17,3

6,9

6,9

5,2

3,8

5,1

Машины и оборудова-ние

84,9

84,9

163,2

293,8

174,8

33,7

33,7

49,4

63,7

51,1

Транспорт-ные средства

149,8

149,8

149,8

149,8

149,8

59,4

59,4

45,4

32,5

43,8

Всего про-изводст-венных основных средств

252,0

252,0

330,3

460,9

341,9

100

100

100

100

100

Непроиз-водствен-ные основ-ные средства

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Всего основных средств

252,0

252,0

330,3

460,9

341,9

100

100

100

100

100

Как видно из таблицы 3, за анализируемый период произошли изменения в наличии и структуре основных средств. Сумма их возросла на 89,8 тыс. руб. с 33,7% в 2000 году до 51,1% в 2004 году за счет приобретения машин и оборудования, что следует оценить положительно.

Обеспеченность предприятий основными средствами производства и эффективность их использования являются важными факторами, от которых зависят результаты хозяйственной деятельности, а, следовательно, и объем производства продукции, ее себестоимость, финансовое состояние предприятия.

Наряду с анализом обеспеченности предприятия основными фондами необходимо изучить его оснащенность энергетическими мощностями. Показателями, определяющими оснащенность предприятия энергетическими мощностями, являются энергообеспеченность и энерговооруженность. Экономическими показателями эффективности использования основных производственных средств являются фондоотдача и фондоемкость.

Показатели обеспеченности и экономической эффективности использования основных средств представлены в таблице 4.

Таблица 4 – Обеспеченность и экономическая эффективность использования основных производственных средств

Показатели

Годы

2004 г. в % к

2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Показатели обеспеченности основными средствами

Фондообеспеченность, тыс. руб.

22,4

22,7

24,5

34,8

32,2

143,8

Фондовооруженность, тыс. руб.

4,7

5,4

5,8

7,1

7,1

151,1

Энергообеспеченность, кВт

22621,3

20059,5

24346,3

25518,5

24869,3

109,6

Энерговооруженность, кВт

4824,4

4733,2

5744,7

5240,7

5516,0

114,3

Показатели экономической эффективности использования основных средств

Фондоотдача, руб.

10,92

10,84

12,14

10,77

12,61

115,5

Фондоемкость, руб.

0,09

0,09

0,08

0,09

0,08

88,9

Рассматривая данные таблицы 4 можно сделать следующий вывод: фондообеспеченность в 2004 году возросла, по сравнению с 2000 годом на 43,8%, а фондовооруженность на 51,1%, что произошло за счет увеличения среднегодовой стоимости основных производственных средств. Энергообеспеченность повысилась за счет увеличения энергетической мощности предприятия на 9,6%, а энерговооруженность – на 14,3%. Фондоотдача возросла в 2004 году по сравнению с 2000 годом на 15,5%. Это свидетельствует о том, что темпы роста стоимости валовой продукции превышают темпы роста стоимости основных производственных средств. В 2004 году по сравнению с 2000 годом фондоемкость снизилась на 11,1%. Таким образом, в 2004 году для производства единицы продукции потребовалось меньше основных фондов, чем в 2000 году.

1.3. Трудовые ресурсы, их использование. Производительность и оплата труда

Единственным фактором, обеспечивающим создание прибавочного продукта и расширенное воспроизводство, является живой человеческий труд, представляющий собой целесообразную деятельность, направленную на видоизменение и приспособление предметов природы для удовлетворения человеком своих потребностей.

В состав трудовых ресурсов включается рабочая сила – совокупность физических и духовных способностей, которыми обладает человек, и которые могут быть им использованы в производственном процессе. К рабочей силе также относится та часть населения, которая не принимает участия в процессе производства, но при определенных условиях может быть привлечена для участия в производстве.

 Возможность повышения экономической эффективности производства продукции в значительной степени зависит от обеспеченности предприятия трудовыми ресурсами, уровня производительности и оплаты труда. Рациональное использование трудовых ресурсов позволяет получить максимум валовой продукции, способствует росту производительности труда и рентабельности производства.

В таблице 5 представлены показатели обеспеченности и уровня использования трудовых ресурсов.

Таблица 5 – Обеспеченность и уровень использования трудовых ресурсов

Показатели

Годы

2004 г.

в % к 2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Среднегодовая числен-ность работников пред-приятия, чел.

52

47

47

54

50

96,2

Нагрузка на 1 средне-годового работника, м2 площади предприятия

21,33

23,6

23,6

20,5

22,18

104,0

Отработано за год, тыс. чел.-ч.

114,2

102,1

105,1

116,2

106,4

93,2

Годовой фонд рабочего времени, тыс. чел.-ч.

116,5

105,3

103,3

121,0

112,0

96,1

Использование годово-го фонда рабочего вре-мени, %

98

97

99,8

96

95

-3

Как видно из таблицы 5 из-за сокращения среднегодовой численности работников на 3,8% годовой фонд рабочего времени снизился на 3,9%. На 3% снизилось использование годового фонда рабочего времени, так как годовые затраты труда в 2004 году по сравнению с 2000 годом снизились на 6,8%. В результате сокращения численности работников возросла нагрузка на одного среднегодового работника площади предприятия на 4%.

Эффективность использования трудовых ресурсов проявляется в производительности труда: чем больше производится товарной продукции на один человеко-час или одного среднегодового работника, тем выше эффективность производства.

Показатели производительности труда представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Производительность труда

Показатели

Годы

2004 г.

в % к

2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Произведено валовой про-дукции на 1 среднегодово-го работника, тыс. руб.

52,14

58,17

70,15

76,89

89,96

172,5

Произведено валовой про-дукции, на 1 чел.-ч., руб.

23,75

26,78

31,37

35,73

42,27

178

Оплата труда с соц. выпла-тами -

 всего, тыс. руб:

267,0

449,1

638,8

905,4

1159,0

в 4,3 р.

 на 1 средне-годового работника, руб.

5135

9555

13591

16767

23180

в 4,5 р.

 на 1 чел.-ч., руб.

2,3

4,4

6,1

7,8

10,9

в 4,7 р.

Из таблицы 6 видно, что произошло увеличение всех показателей. Показатели производства валовой продукции, на один человеко-час и на одного среднегодового работника в 2004 году возросли по сравнению с 2000 годом в 1,8 и 1,7 раза соответственно, что говорит о повышении производительности труда. Оплата труда на одного среднегодового работника за 5 лет увеличилась в 4,5 раза.

1.4. Финансовые результаты производственной деятельности предприятия

Целью деятельности любого предприятия является получение прибыли. Прибыль является обобщающим показателем хозяйственной деятельности предприятия. Часть прибыли используется для выполнения обязательств перед бюджетом и банком. Другая часть остается в его полном распоряжении и вместе со средствами на оплату труда является источником производственной деятельности предприятия. Чтобы управлять прибылью, необходимо проводить объективный системный анализ формирования, распределения и использования прибыли, так как этом показателе находят свое отражение уровень организации производства, эффективность использования ресурсов, экономические взаимоотношения между предприятием и государством, покупателями и поставщиками.

Рентабельность – важнейшая экономическая категория, означающая доходность, прибыльность предприятия.

Показатели рентабельности необходимы для оценки экономической эффективности хозяйствования и использования ресурсов предприятия: чем выше рентабельность производства, тем больше возможностей осуществить научно-технический прогресс, всестороннюю интенсификацию производства, решать социальные проблемы и повышать размеры материального стимулирования работников предприятия.

Полученную прибыль необходимо сопоставить с произведенными затратами. Для этих целей используется относительный показатель – уровень рентабельности, под которым понимается процентное отношение прибыли к сумме материальных и трудовых затрат, связанных с производством и реализацией продукции. Этот показатель характеризует окупаемость производственных затрат, а также эффективность производства и реализации отдельных видов продукции.

В таблице 7 представлены финансовые результаты производственной деятельности предприятия, характеризующие экономическую эффективность производства продукции.

Таблица 7 – Финансовые результаты производственной деятельности

Показатели

Годы

2004 г.

 в % к

2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Выручка от реали-зации продукции, тыс. руб.

2711,7

2733,9

3297,1

4152,2

4498,0

165,9

Полная себестои-мость реализо-ванной продукции, тыс. руб.

2670,2

2683,3

3221,8

3865,0

4138,5

154

Прибыль от реали-зации продукции,

тыс. руб.

+41,5

+50,6

+75,3

+287,2

+359,5

в 8,7 р.

Уровень рентабельности, %

1,5

1,9

2,3

7,4

8,7

+7,2

Из таблицы 7 видно, что выручка от реализации продукции в 2004 году по сравнению с 2000 годом возросла в 1,7 раза или на 1786,3 тыс. руб., при этом полная себестоимость реализованной продукции возросла в 1,6 раза или на 1526 тыс. руб.; прибыль увеличилась в 8,7 раза. Уровень рентабельности в динамике за 5 лет вырос на 7,2% и составил в 2004 году 8,7% против 1,5% в 2000 году.

Таким образом, можно сделать вывод, что небольшое по своим размерам предприятие развивается достаточно интенсивно; ежегодно имеет положительный финансовый результат, то есть прибыль, что отражает эффективность управления предприятием.

II. СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА И СБЫТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

2.1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий

Технологическая схема производства хлебобулочных изделий включает следующие этапы.

Первый этап охватывает прием, перемещение в складские помещения и емкости и последующее хранение всех видов сырья.

Все сырье, применяемое в хлебопекарном производстве, подразделяется на основное и дополнительное. Основное сырье является необходимой составной частью хлебобулочных изделий. К нему относятся: мука, дрожжи, соль и вода. Дополнительное сырье – это сырье, применяемое по рецептуре для повышения пищевой ценности, обеспечения специфических органолептических и физико-химимческих показателей качества хлебобулочных изделий. К нему относятся: молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты, жиры и масла, сахар и сахаросодержащие продукты, солод, орехи, пряности, плодово-ягодные и овощные продукты, пищевые добавки.

Сырье поступает на предприятие партиями. Под партией понимают определенное количество сырья одного вида и сорта, одной даты выработки, предназначенных к одновременной сдаче-приемке по одной накладной. Каждая партия сырья должна сопровождаться специальным удостоверением или другим документом, характеризующим его качество. Сырье поступает на предприятие тарным и бестарным способом.

Сырье, как основное, так и дополнительное, доставляемое в таре, подлежит обязательному осмотру. Тщательно осматривают упаковку и маркировку сырья и проверяют ее соответствие нормативной документации.

Второй этап включает операции по подготовке сырья к пуску в производство (вмешивание, растворение, растворение, фильтрование и др.).

Третий этап включает технологические операции по приготовлению теста.

Приготовление теста – это важнейший и наиболее длительный этап технологического процесса производства хлеба. Он включает следующие операции: дозирование сырья, замес полуфабрикатов и теста, брожение полуфабрикатов и теста, обминки.

Приготовление теста ведут в соответствии с технологическим планом, разработанным на предприятии для каждого сорта изделия. В технологическом плане указываются характеристика оборудования, производственная рецептура, расчеты расхода сырья, показатели технологического процесса производства.

Тесто – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса из муки, воды, дрожжей, опары или закваски и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, служащий для приготовления хлебобулочных изделий.

К полуфабрикатам хлебопекарного производства относят все продукты, предшествующие готовым изделиям, то есть нуждающиеся в дальнейшей обработке для превращения в готовые изделия. Это – различные заварки, жидкие дрожжи, закваски (густые, жидкие, сухие), опары (густые, большие густые, жидкие, жидкие соленые), тесто. Кроме того, к полуфабрикатам хлебопекарного производства относят тестовые заготовки, отделочные полуфабрикаты, хлебную и сухарную крошку.

Четвертый этап – разделка теста включает следующие технологические операции: деление теста на куски (осуществляется на тестоделительных машинах с целью получения тестовых заготовок заданной массы), округление кусков теста (осуществляется на тестоокруглительных машинах с целью улучшения структуры и придания формы), предварительная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в условиях цеха на транспортерах, столах, в шкафах с целью придания кускам теста свойств, оптимальных для формирования), формование тестовых заготовок (осуществляется на закаточных машинах или вручную с целью придания тестовым заготовкам определенной формы), окончательная расстойка тестовых заготовок (осуществляется в специальных расстойных шкафах при температуре 35-40 0 С и относительной влажности 80-85%; продолжительность расстойки от 20 до 120 минут). Цель окончательной расстойки – приведение тестовой заготовки в состояние, оптимальное для выпечки по объему заготовки и содержанию в ней веществ, необходимых для получения хлеба наилучшего качества.

Пятый этап – выпечка включает операции надрезки тестовых заготовок и выпечки. Надрезка тестовых заготовок осуществляется с целью придания изделиям специального вида, требуемого ГОСТом и исключения образования подрывов трещин на поверхности корки при выпечке.

Выпечка тестовых заготовок осуществляется в хлебопекарных печах с целью превращения тестовой заготовки в хлеб. Температура выпечки – от 220 до 240 0 С; продолжительность выпечки зависит от массы и формы заготовок и составляет 15-60 мин.

Хранение выпеченных изделий до отпуска их в торговую сеть является последней стадией процесса производства хлеба и осуществляется в остывочном отделении предприятия.

В остывочном отделении осуществляются учет выработанной продукции, сортировка и органолептическая оценка. После выпечки хлеб и хлебобулочные изделия помещаются для остывания на лотки, укладывание производится в один ряд на боковую или нижнюю корки. Для укладки изделий большой массы используются трехбортные лотки с решетчатым дном, а для мелкоштучных булочных и сдобных изделий – четырехбортные со сплошным дном. Готовую продукцию перевозят автомобильным транспортом.

Одним из важнейших условий обеспечивающих высокие темпы развития производства является стимулирование труда. Оплата труда, материальное поощрение и материально-бытовое обслуживание работников предприятия производится за счет средств фонда оплаты труда.

Трудовые отношения регулируются действующим законодательством о труде. Работники принимаются на работу и увольняются с работы директором в соответствии со штатным расписанием.

Работники подлежат социальному и медицинскому обеспечению в порядке и на условиях, установленных действующим законодательством. Предприятие обеспечивает своим работникам безопасные условия труда и несет ответственность за ущерб, причиненный их здоровью и трудоспособности.

Предприятие применяет простую повременную форму оплаты труда. При простой повременной системе заработная плата начисляется по тарифной ставке в соответствии с тарифным разрядом, за фактически отработанное время. Учет отработанного времени ведут в часах, днях, неделях. Расчет заработной платы осуществляется по часовым, дневным ставкам и месячным окладам.

Вопрос о распределении прибыли для поощрения коллектива решается администрацией предприятия.

В рыночных условиях произведенная продукция должна быть конкурентоспособной по качеству и цене. Для выполнения данных условий необходимо производить материальное поощрение коллектива, каждого работника в соответствии с его трудовым вкладом и качеством труда. При этом уровень зарплаты не должен ограничиваться максимальным размером заработка. Все должны зарабатывать столько, сколько могут, но при условии выполнения определенных требований.

2.2. Экономическая эффективность производства хлебобулочных изделий

Одним из существенных факторов влияющих на экономическую эффективность производства является более рациональное использование производственной мощности.

Под производственной мощностью предприятия понимается максимально возможный выпуск продукции, при полном использовании производственного оборудования и площадей, с учетом прогрессивной технологии, передовой организации труда и производства.

Для повышения экономической эффективности производства продукции необходимо интенсивнее использовать созданный производственный потенциал, добиваться ритмичности производства, максимальной загрузки оборудования, существенно повышать сменность его работы и на этой основе увеличивать объем продукции с каждой единицы оборудования, с каждого квадратного метра производственной площади.

Данные о производственной мощности представлены в таблице 8.

Таблица 8 – Использование производственной мощности

Показатели

Годы

2004 г.

в % к

2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Производственная мощность пред-приятия, т

600

600

600

600

600

100

Фактический вы-пуск продукции, т

266,5

231,6

281,3

334,8

357,7

134,2

Использование производственной мощности, %

44,4

38,6

46,9

55,8

59,6

+15,2

Данные таблицы 8 показывают, что использование производственной мощности в 2004 году по сравнению с 2000 годом возросло на 15,2% и составило в 2004 году 59,6%. То есть предприятие имеет резервы увеличения выпуска продукции.

Количественный абсолютный результат производства есть лишь одна сторона проблемы; другая ее сторона – это затраты и ресурсы, поскольку производство на любом уровне и во всех его формах предполагает не только результаты, но и затраты, а соответственно и ресурсы. Экономический смысл эффективности производства как раз и состоит в том, чтобы выяснить какой ценой, какими затратами и какой величиной ресурсов получены данные результаты. Из этого следует: экономическая эффективность производства – это достижение максимальных результатов производства при минимуме затрат и минимуме ресурсов. Поэтому для выявления конечного финансового результата необходимо сопоставить стоимость объема реализуемой продукции и стоимость затрат и ресурсов, используемых в производстве.

Себестоимость продукции представляет собой стоимостную оценку используемых в процессе производства сырья, материалов, топлива, основных фондов, нематериальных активов, трудовых ресурсов, а также других затрат на ее производство и реализацию.

Получение наибольшего эффекта с наименьшими затратами, экономия трудовых, материальных и финансовых ресурсов зависят от того, как предприятие решает вопросы снижения себестоимости продукции. Выявление резервов снижения себестоимости должно опираться на комплексный технико-экономический анализ работы предприятия: изучение технического и организационного уровня производства, использование производственных мощностей и основных средств, сырья и материалов, рабочей силы, хозяйственных связей. Количественно в структуре цены себестоимость занимает значительный удельный вес, поэтому она заметно сказывается на росте прибыли при прочих равных условиях.

В таблице 9 приведены данные о структуре производственной себестоимости одной тонны продукции.

Таблица 9 – Структура себестоимости 1 т хлебобулочных изделий

Статьи затрат

2000

2001

2002

2003

2004

руб.

% к итогу

руб.

% к итогу

руб.

% к итогу

руб.

% к итогу

руб.

% к итогу

Сырье и материалы

5407,9

62,4

4687,7

52,3

4102,4

44,5

4122,1

43,5

4194,1

42,9

Затраты

на оплату труда с начис-лениями

579,4

6,7

731,3

8,2

1078,9

11,7

1374,0

14,5

1681,5

17,2

Затраты на содержа-ние основ-ных средств

36,7

0,4

49,4

0,6

97,2

1,1

132,7

1,4

166,3

1,7

Затраты на организа-цию произ-водства и управление

2643,4

30,5

3486,4

38,9

3940,3

42,7

3847,8

40,6

3734,5

38,2

Итого

8667,4

100

8954,8

100

9218,8

100

9476,6

100

9776,4

100

Как видно из приведенных данных наибольший удельный вес в себестоимости продукции занимают затраты на сырье и материалы и затраты на организацию производства и управление, в 2004 году 42,9% и 38,2% соответственно.

Рост прибыли определяет рост потенциальных возможностей предприятия, повышает степень его деловой активности, создает финансовую базу для самофинансирования, расширенного воспроизводства, решения проблем социальных и материальных потребностей трудовых коллективов. Она позволяет осуществлять капитальные вложения в производство (тем самым, расширяя и обновляя его), внедрять нововведения, решать социальные проблемы на предприятии, финансировать мероприятия по его научно-техническому развитию. Помимо этого прибыль является важным фактором в оценке потенциальным инвестором возможностей компании, служит показателем эффективного использования ресурсов и необходима для оценки деятельности организации и ее возможностей в будущем.

В таблице 10 представлены финансовые результаты производственной деятельности, характеризующие экономическую эффективность производства хлебобулочных изделий.

Таблица 10 – Финансовые результаты производства хлебобулочных изделий

Показатели

Годы

2004 г.

 в % к

2000 г.

2000

2001

2002

2003

2004

Выручка от реа-лизации хлебобу-лочных изделий, тыс. руб.

2388,1

2199,6

2862,2

3516,9

3924,7

164,3

Полная себестои-мость реализо-ванных хлебобу-лочных изделий, тыс. руб.

2340,3

2136,9

2704,6

3270,7

3608,9

154,2

Прибыль от реа-лизации хлебобу-лочных изделий,

тыс. руб.

+47,8

+62,7

+157,6

+246,2

+315,8

в 6,6 р.

Уровень рентабельности, %

2,1

2,9

5,8

7,5

8,8

+6,7

Из таблицы видно, что выручка от реализации в 2004 году по сравнению с 2000 годом возросла в 1,6 раза; прибыль увеличилась в 6,6 раза и составила в 2004 году 315,8 тыс. руб. При этом уровень рентабельности в динамике за 5 лет вырос на 6,7%.

2.3. Организация сбыта хлебобулочных изделий

Организация сбыта проводится, как правило, на основании работы отделов сбыта. В сферу планирования сбыта входят следующие вопросы: Сколько продукции намеревается продать предприятие? Кому, и каким образом? Что следует предпринять для продвижения этой продукции на рынки?

Разбивка показателей сбыта по группам покупателей позволяет определить наиболее перспективные сегменты рынка и приспособить в целях увеличения сбыта потребительские характеристики продукции к запросам покупателей.

Сегментация позволяет в максимальной степени удовлетворить потребности покупателей в разнообразной продукции, обеспечивает экономию затрат предприятия на производство и реализацию продукции, повышение конкурентоспособности предприятия, позволяет снизить или уклониться от конкурентной борьбы путем перехода на неосвоенный сегмент рынка.

Потенциал сегмента рынка характеризуется его емкостью, которая показывает, какое количество продукции может быть на нем продано. Выделенный сегмент должен быть достаточно емким, чтобы покрыть издержки, связанные с внедрением и работой на нем, а также иметь перспективы роста объема продаж. Потенциал сегмента определяет величину производственных мощностей и сбытовой сети.

Оценка доступности сегмента рынка для предприятия должна ответить на вопрос, есть ли принципиальная возможность начать продажу своей продукции на данном рынке. Для этого необходимо изучить, какие входные и выходные барьеры существуют на рынке, какими конкурентными преимуществами и недостатками обладает продаваемая продукция, какие установились правила торговли, можно ли использовать существующие каналы сбыта продукции.

Оценка существенности сегмента предполагает выяснение, насколько выделенную группу потребителей можно рассматривать как реальный сегмент рынка, насколько она устойчива по основным объединяющим признакам.

Анализ возможности освоения рынка включает:

- анализ риска;

- исследование действующих на рынке норм, правил, систем и порядка сертификации продукции, требования которых необходимо соблюдать при работе на рынке;

- прогнозирование возможной реакции конкурентов на появление на рынке продукции данного предприятия. При планировании продаж продукции на конкретном рынке предприятие должно быть уверено в том, что ответные меры конкурентов не смогут заставить уйти его с рынка.

Емкость рынка при планировании продаж рассчитывается в денежном и натуральном выражении. Знание емкости рынка и тенденции ее изменения позволяет оценить перспективность рынка в планируемом периоде.

При определении емкости рынка потребительских товаров анализируются факторы, формирующие спрос потребителей. Сюда могут входить следующие: численность населения в регионе, уровень доходов и структура потребительских расходов населения, политика в области оплаты труда.

В ходе оценки емкости рынка важно учесть все возможные факторы, определяющие спрос, в том числе и так называемые неконтролируемые факторы, связанные с непредсказуемыми обстоятельствами. Емкость рынка – показатель динамичный, складывающийся под воздействием многих факторов. В его основе лежит соотношение между саросом и предложением на планируемую продукцию…