

**ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
ИЗДЕЛИЙ В ФИЛИАЛЕ
ОАО "БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ" СТОЛИНСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД**

А.Д. Лис, 4 курс

*Научный руководитель – О.В. Орешикова, к.э.н., доцент
Полесский государственный университет*

Началом создания промышленного хлебопечения в республике по праву можно считать 1927 год, когда в Минске был введен в эксплуатацию хлебозавод № 1, оснащенный современным, по тому времени, оборудованием и технологией [1, с.35]. Основу хлебопекарной промышленности Беларуси составляют предприятия Департамента по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия РБ [2, с. 94].

Хлебопекарная отрасль наиболее восприимчива к рыночным изменениям и полностью зависит от колебаний спроса и предложения на этом рынке. Основная задача, стоящая перед отраслью, – обеспечение населения хлебобулочной продукцией в таком количестве и ассортименте, которые бы соответствовали его каждодневным запросам. Потребление хлебобулочных изделий зависит от традиций и привычек покупателей, цены, уровня денежных доходов населения, взаимосвязи с потреблением других продуктов питания.

Хлеб был и остается одним из основных продуктов питания населения нашей страны. Он обеспечивает более 50% суточной потребности в энергии и до 75% потребности в растительном белке. Рекомендуемое потребление хлеба 450–500г. в сутки [3].

Так как хлебобулочная продукция пользуется постоянным и повсеместным спросом у населения, то хлебозаводы имеют благоприятные условия для увеличения объемов производства. Общей, интегральной характеристикой любого производства является его эффективность. Эффек-

тивность производственной деятельности — это результативность хозяйствования. Она показывает, ценой каких затрат капитала (ресурсов) достигается конечный результат. Анализ экономической эффективности производства и реализация хлебобулочных изделий представлен на примере филиала ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод.

Производственная мощность хлебозавода по выработке хлебобулочных изделий в настоящее время составляет 12 тонн в сутки, кондитерских изделий — 1,050 тонн в сутки (таблица 1).

Анализируя таблицу, видим, что по хлебному участку среднесуточная мощность снижается, а по булочному и кондитерскому — увеличивается. В настоящее время ассортимент вырабатываемого хлеба значительно расширился, стал очень разнообразным, как говорится «на любой вкус».

Таблица 1 – Производственные мощности по выпуску продукции в филиале ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод за 2013–2015гг.

Производственное подразделение	Среднесуточная мощность, т			Отклонение ± 2013г. от 2015г.
	2013 г.	2014 г.	2015г.	
Хлебобулочный участок	11	13	12	1
Булочный участок	5,9	6,2	6,8	0,9
Кондитерский участок	0,30	0,89	1,050	0,75

Примечание – Источник: Собственная разработка, основанная на данных годовых отчетов филиала ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод

Продукция, вырабатываемая филиалом ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод, реализуется на внутреннем рынке, т.е. обеспечивает население г.Столина и Столинского района, а также реализуется за пределы области. Покупателями продукции являются: Столинское райпо филиал «Горкоопторг»; Радчицкий филиал Столинского Райпо; Ольшанский филиал Столинского райпо; Столинское райпо филиал «Общепит»; ОАО «Торфопредприятие «Глинка»; УО «Столинский АЭК»; УЗ «Столинская ЦРБ»; Воинская часть; УО «Столинский ГПЛСП».

В таблице 2 отображены показатели, характеризующие экономическую эффективность производства продукции филиала ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод за 2013 – 2015 гг.

Таблица 2 – Показатели организационно-экономической деятельности филиала ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод за 2013 – 2015 гг.

Показатели	Годы			Темпы роста, %(снижения)	
	2013 г.	2014 г.	2015 г.	2014г к 2013г.	2015г к 2014г.
Объем производства продукции: в фактических ценах соответствующего года, млн. р.	20225	26985	29997	133	111
Прибыль от реализации продукции, млн р.	1769	2068	2270	116	109
Рентабельность продаж, %	7,9	6,9	7	1	0,1
Чистая прибыль, млн. р.	1023	1355	918	134	67
Среднесписочная численность работников основной деятельности, чел.	79	82	82	102	100
Среднегодовая заработная плата одного работника основной деятельности номинальная, млн. р.	5655,1	6460,4	6191,7	114	95,8
Выручка от реализации продукции, товаров, работ, услуг	22 201	29 727	29 997	180	100,9
Себестоимость реализованной продукции, товаров, работ, услуг	20 432	24 917	27 727	159	111
Прибыль (убыток) от реализации продукции, товаров, работ, услуг	1 769	2 068	2270	227	109

Примечание – Источник: годовые отчёты филиала ОАО «Берестейский пекарь» Столинский хлебозавод

Объём производства продукции в фактических ценах соответствующего года за анализируемый период изменялись следующим образом: в 2013г. по отношению к 2014г. объем производства продукции возрос и увеличился на 33%, а в 2015г. по отношению к 2014г. объем производства продукции сократился на 22%. Прибыль от реализации продукции в 2014г. по отношению к 2013г. возросла на 16%, а по отношению 2015 к 2014 сократилась на 9%. Себестоимость реализованной продукции в 2013г. составила 20432 млн. руб., что больше чем в 2014 г. на 4485 млн.руб., а в 2015г. себестоимость реализованной продукции составила 27727 млн. руб., что на 2810 млн.руб., больше чем в 2015г. Рентабельность продаж в 2014 г. по отношению к 2013г. сократилась на 1п.п., а в 2015 по отношению к 2014 г. также наблюдалось сокращение на 0,1%. Чистая прибыль в 2013г. составила 1023 млн. руб., в 2015г. по отношению к 2014г. чистая прибыль сократилась 437млн. руб и составила 918 млн. руб. В результате проведенного анализа, выявлено, насколько динамично функционирует деятельность предприятия в ОАО «Берестейский пекарь» филиал Столинский хлебозавод за последние три анализируемые года.

Таким образом анализ деятельности Столинского хлебозавода показал, что предприятие имеет в наличие чистую прибыль, и возможность вести расширенное воспроизводство. Минусом является низкая рентабельность продаж, которую можно в условиях рыночной конкуренции увеличить за счет увеличения цены, но лишь на 3–7% от уже установленных цен на продукцию. Необходимо уделять внимание повышению технического уровня производства изменяя техническую базу, рост уровня которой достигается в результате следующих мероприятий: совершенствования средств труда, предметов труда, улучшение использования сырья, материалов, внедрения прогрессивной технологии, механизации и автоматизации производственных процессов.

Эффективность производства и сбыта продукции можно достичь за счёт следующих мероприятий: развитие системы управления маркетинговыми исследованиями, совершенствование методов повышения уровня качества продукции, совершенствование планирования цен на новую продукцию, совершенствование системы стимулирования работников предприятия за повышение уровня качества продукции.

Список использованных источников

1. Специальный журнал: «Белорусский союз хлебопеков и мукомолов» «Хлебопекарная промышленность в Беларуси». – 2011. №5. – С.75

2. Шигатова, О.В. Развитие хлебопекарной промышленности Республики Беларусь в современных условиях хозяйствования/О. В. Шигатова //Экономика и менеджмент. Часть 2: Матер.межд. научной конфер./Кол.авт. – Горки, 2003. – с.298

3. Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных изделий: Информационный портал Товароведение разложи всё по полочкам : [Электронный ресурс] Режим доступа <http://www.znaytovar.ru/new710.html>–Дата доступа: 21.02.2015.