

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПУТИ ЕЁ ПОВЫШЕНИЯ В ФИЛИАЛЕ ОАО «БЕРЕСТЕЙСКИЙ ПЕКАРЬ», ЛУНИНЕЦКИЙ ХЛЕБОЗАВОД

М.Н. Зенютич, 4 курс

Научный руководитель – О.В. Орешникова, к.э.н., доцент

Полесский государственный университет

В питании человека хлеб играет важнейшую роль. Значение хлеба неопределимо: без него невозможно представить пищевой рацион ни ребенка, ни взрослого человека[3]

Хлебобулочные изделия относятся к продуктам первой необходимости, которые в значительной мере удовлетворяют энергетические потребности населения. Они должны иметь высокое качество и доступные для всех покупателей цены.[1]

Хлеб был и остаётся 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.

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.

Эффективность 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», Лунинецкий хлебозавод.

Продукция, вырабатываемая филиалом ОАО «Берестейский пекарь» Лунинецкий хлебозавод, реализуется на внутреннем рынке, т.е. обеспечивает население города Лунинца, и Лунинецкого района, города Микашевичи, а так же населенные пункты Лунинецкого района, кондитерские изделия с длительным сроком реализации поставляются в другие города РБ.

Эффективность производства является одной из главных характеристик хозяйственной деятельности человека. Она носит многоаспектный и многоуровневый характер.

В таблице отображены показатели, характеризующие экономическую эффективность производства продукции филиала ОАО «Берестейский пекарь» Лунинецкий хлебозавод за 2014 – 2016гг.

Объём производства продукции в фактических ценах соответствующего года за анализируемый период изменялись следующим образом: в 2014 году по отношению к 2015 году объём производства продукции возрос и увеличился на 11,7%, а в 2016 году. по отношению к 2015 году объём производства продукции сократился на 1,6%. Прибыль от реализации продукции в 2015 году по отношению к 2014 году возросла на 32,5%, а по отношению 2016 к 2015 сократилась на 17%. Себестоимость реализованной продукции в 2015 году составила 27967 млн. руб., что больше чем в 2014 г. на 2367 млн. руб., а в 2016 году себестоимость реализованной продукции составила 37350 млн. руб., что на 9383 млн. руб., больше чем в 2015 году. Рентабельность производственной деятельности и рентабельность продаж, рассчитанные по прибыли от реализации имеют тенденции увеличения на 18 и 13,3 процентных пункта соответственно. Аналогичные показатели, рассчитанные по чистой прибыли так же увеличиваются на 7,5 и 5,5 процентных пункта соответственно. Чистая прибыль в 2014 году составила 843 млн. руб., в 2016 году по отношению к 2015 году чистая прибыль сократилась на 2715 млн. руб. и составила 4092 млн. руб. В результате проведенного анализа, выявлено, насколько динамично функционирует деятельность предприятия в филиале ОАО «Берестейский пекарь», Лунинецкий хлебозавод за последние три анализируемых года.

Таблица – Показатели организационно-экономической деятельности филиала ОАО «Берестейский пекарь» Лунинецкий хлебозавод за 2014 – 2016 гг., бел.руб. (до деноминации)

Показатели	Годы			Темпы роста, % (снижения)	
	2014 г.	2015 г.	2016 г.	2015г к 2014г.	2016г к 2015г.
Объем производства продукции: в фактических ценах соответствующего года, млн. руб.	32933	36800	41722	111,7	113,3
Прибыль от реализации продукции, млн руб.	2508	3323	7220	132,5	217,3
Рентабельность продаж, (по прибыли от реализации),%	6,9	8,3	13,3	–	–
Рентабельность продаж, (по чистой прибыли),%	2,3	3,4	5,5	–	–
Рентабельность производственной деятельности, (по чистой прибыли),%	2,3	3,4	5,5	–	–
Рентабельность производственной деятельности, (по прибыли от реализации),%	6,9	8,3	13,3	–	–
Чистая прибыль, млн.руб.	843	1377	4092	163,3	297,2
Среднесписочная численность работников, чел.	151	150	150	99,3	100
Среднегодовая заработная плата одного работника основной деятельности, млн.руб.	5849,1	6501,5	6903,6	111,2	106,2
Выручка от реализации продукции, товаров, работ, услуг	36232	40188	44570	110,9	111,0
Себестоимость реализованной продукции, товаров, работ, услуг, млн.руб	25600	27967	37350	109,2	133,5

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

Таким образом, анализ деятельности Лунинецкого хлебозавода показал, что предприятие имеет в наличии чистую прибыль, и возможность вести расширенное воспроизводство.

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.

Пути повышения эффективности производства и реализации продукции могут являться:

- 1) Совершенствование методов повышения уровня качества продукции;
- 2) Совершенствование планирования цен на новую продукцию;
- 3) Развитие системы управления маркетинговыми исследованиями;
- 4) Совершенствование системы стимулирования работников предприятия за повышение уровня качества продукции.

Список использованных источников

1. Алферов.А, Рынок хлеба и хлебобулочных изделий: реалии, перспективы, тенденции развития/ А. Алферов// Хлебопродукты. – 2014. – № 2. – С. 60–61.
2. Овсянникова, Л. Хлеб – основа здорового питания / Л. Овсянникова// «Хлебопек». – 2015. – № 3. – С. 15–17.
3. Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных изделий: Информационный портал Товароведение разложи всё по полочкам / [Электронный ресурс]. – 2016. – Режим доступа <http://www.znaytovar.ru>. –Дата доступа: 10.03.2017.