

**ПЕРСПЕКТИВЫ ВНЕДРЕНИЯ ИНСТРУМЕНТОВ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА
В ОАО «ОРШАНСКИЙ МЯСОКОНСЕРВНЫЙ КОМБИНАТ»****О.П. Громыко, А.Р. Алиева**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
alinaalieva2304@mail.ru

Аннотация. В статье рассматриваются преимущества внедрения технологии «бережливого производства» в ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» и его экономическая эффективность.

Ключевые слова: бережливое производство, пищевая промышленность, качество и безопасность пищевой продукции, инновации, производственный потенциал, Lean-технологии.

В современных экономических условиях обеспечение стабильности производственного процесса, своевременное выполнение объемов производства при высокой насыщенности рынка и прогрессирующей конкуренции является одним из важных моментов в пищевой промышленности. Достижение высокого качества при сбалансированной пищевой ценности продукции с минимальными затратами на производство является неотъемлемой задачей производственного персонала. Решение данных задач может быть заключено в повышении эффективности функционирования технологических систем и фасовочных линий пищевой промышленности. Вопросы экономии энергии, потерь сырья, упаковки, основных материалов, воды, теплоэнергетических ресурсов мало принимались во внимание из-за незначительного вклада в себестоимость продукции по сравнению со стоимостью сырья. Развитие рыночных отношений стимулирует руководство предприятий к экономии всех видов ресурсов, перечисленных выше. И в современных экономических условиях необходимо использовать все усилия и ресурсы для снижения данных издержек.

В настоящее время методики бережливого производства положены в основу многих производственных систем различных компаний. Мировые лидеры успешно освоили и продолжают применять данные практики, что позволяет им оставаться первыми в конкурентной борьбе.

Повышение качества и безопасности продукции на предприятиях пищевой промышленности на сегодняшний день становится все более актуальной проблемой. Принятие ряда законодательных и нормативных актов, в области обеспечения безопасности пищевой продукции, заставляют руководство предприятий искать варианты их исполнения, с минимизацией затрат на их внедрение, сохранения и расширения ассортимента продукции, для полного удовлетворения требований потребителя [1, с. 150]. Для повышения конкурентоспособности производимой продукции, необходимо адаптировать производство к современным условиям, повысить качество продукции, оптимизировать существующие технологии, минимизировать затраты на качество. Интеграция различных систем управления производством позволит решить данную проблему. Одной из таких инноваций является система «Бережливое производство».

Таким образом, совершенствование инновационной деятельности ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» возможно за счет внедрения в деятельности предприятия lean-технологий (технологий бережливого производства), направленных на сокращение издержек, рост объемов продаж и как следствие повышение рентабельности деятельности организации.

Lean-технологии – модель организации и управления предприятием, связанная с изменением стратегии ведения всех видов деятельности, а не отдельных процессов, направленная, в первую очередь, на сотрудников, а также на рациональную организацию всего рабочего процесса и не требующая больших финансовых вложений.

За счет внедрения технологий «бережливого производства», можно усовершенствовать процесс производства и повысить качество, существенно сократить затраты, свести к минимуму потери от брака, рационализировать и сократить время на выполнение какой-либо операции без ущерба качеству и подрыва всей деятельности предприятия. Немаловажным является то, что концепция

«бережливого производства» нацелена на работников, их развитие, рост как высококвалифицированных специалистов, обучение их рациональным и эффективным методам труда, а также их мотивации к следованию данной философии осуществления деятельности [2, с. 416].

Следует отметить, что внедрение этих технологий является оптимальным методом повышения эффективности хозяйственной деятельности и показателей прибыли ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат», что доказывает высокий уровень конкурентоспособности тех компаний, в которых в полной мере непрерывно применяется и соблюдается концепция «бережливого производства». Применение таких изменений должно быть комплексным. Необходимо полностью менять стратегию ведения всевозможных процессов: от организации работы одного сотрудника до процессов производства и работы оборудования.

Оптимизация производственного пространства, сокращение издержек на выполнение технологических операций – главная задача бережливого производства.

Оптимизация производственного процесса начинается с анализа основных и вспомогательных производственных процессов и потока создания ценности [3, с. 295]. Для решения проблем предлагается совершенствовать организацию производства на предприятии за счет рационального (последовательного) размещения производственных и вспомогательных цехов, с целью сокращения перемещения персонала, орудий труда, сырья, выстраивания логистики «от склада сырья до склада готовой продукции» таким образом, чтобы продукт труда каждого последующего этапа не пересекался с продуктом труда предыдущего, что позволит снизить производственные потери. Такое выстраивание технологического процесса позволит снизить появления критических контрольных точек (ККТ) контролируемых системой ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек) внедряемой предприятием для обеспечения безопасности производимой продукции. Снижение ККТ произойдет потому, что сотрудники участков подготовки сырья не будут пересекаться с сотрудниками основных участков и работниками складов [4, с. 233].

Для рациональной организации рабочего места, экономии времени, повышения уровня безопасности и снижения уровня травматизма в процессе осуществления работ на оборудовании ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» может применяться разработанная в Японии система 5S. В соответствии с данной 1ean-технологией, специалист ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» на своем рабочем месте должен соблюдать следующие принципы:

- сортировка всех имеющихся в наличии инструментов и материалов, избавление от ненужных предметов;
- соблюдение порядка на рабочем месте и систематизирование расположения всех инструментов: часто используемые средства труда положить под рукой, а иные отложить на удобное для них место;
- содержание в чистоте рабочего места, устранение пыли и мусора;
- стандартизация поддержания порядка и проведение всех необходимых манипуляций на рабочем месте с определенной периодичностью;
- совершенствование данных методов с целью улучшения рабочего пространства и введения данных принципов в привычку.

Внедрение и соблюдение принципов 5S может значительно сократить время выполнения операции за счет систематизации рабочего пространства, рационального расположения необходимых инструментов и материалов.

Инструментом 1ean-технологий, основная идея которого заключается в составлении четкого расписания процесса поставок, движения и количества сырья и материалов, является система JT или «точно вовремя» (just-in-time). Благодаря внедрению данной системы на предприятии ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» существенно может сократиться время простоя оборудования и персонала; понизится до минимума вероятность переизбытка или нехватки сырья; и, следовательно, уменьшены издержки.

Одной из важнейших задач руководителей, технологов, инженеров и специалистов ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» является организация рациональной работы всего оборудования, обеспечение его надежности и работоспособности. Инструментом «бережливого производства», способствующим повышению исправности, долговечности и безопасности использования любого оборудования, является система всеобщего ухода за оборудованием TPM (Total Productive Maintenance). В соответствии с данной системой необходим постоянный технический контроль

используемого оборудования для предотвращения возможных поломок. По системе ТРМ делается акцент на составление графиков профилактических проверок, при соблюдении и качественном выполнении которых повышается общая эффективность производственного оборудования, снижается вероятность производства бракованной продукции, и, соответственно, уменьшаются производственные затраты.

При внедрении инструментов «бережливого производства», связанных с технологическим оборудованием, в ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат» может использоваться и система SMED (Single-Minute Exchange of Dies), разработанная Сигео Синго и направленная на сокращение скорости переналадки оборудования до 10 минут. Основными принципами системы SMED являются: подготовка материалов, приспособлений для настраивания оборудования и расположение их во вместительных передвижных ящиках; выстраивание четких границ внутренней (при полной остановке работы оборудования) и внешней переналадки оборудования. В соответствии с данной технологией сотрудникам инженерных и ремонтных служб предприятия необходимо контролировать наличие и достаточное количество запасных деталей и принадлежностей, разработать инструкции для перенастраивания оборудования, меры по технике безопасности в соответствии с технической документацией. Одним из важнейших показателей оптимизации производства является время. При рациональном использовании рабочего времени, бесперебойной и установленной в срок поставки комплектующих показатели деятельности увеличиваются.

В целом использование принципов Lean может дать значительные эффекты: рост производительности – в 3–10 раз; уменьшение простоев – в 5–20 раз; уменьшение длительности операционного цикла – в 10–100 раз; уменьшение запасов – в 2–5 раз; ускорение выхода на рынок новых видов товаров и услуг – в 2–5 раз [3, с. 296].

Предложенные рекомендации будут способствовать улучшению деятельности ОАО «Оршанский мясоконсервный комбинат», повышению качества реализуемой продукции, развитию интеллектуального потенциала, что приведет к росту прибыли и показателей рентабельности.

Список использованных источников

1. Куприянов, А.В. Управление безопасностью и качеством пищевой продукции: учебное пособие / А.В. Куприянов, В.А. Гарельский. - Оренбург: ОГУ, 2016. - 150 с.
2. Раджу, Н. Бережливые инновации: технологии умных затрат: / Н. Раджу, Д. Прабху. – Москва: Олимп-Бизнес, 2017. – 416 с.
3. Куприянов, А.В. Контроль эффективности функционирования систем управления качеством и безопасностью на предприятиях пищевой промышленности / А.В. Куприянов //Фундаментальные исследования. - 2016. - № 6-2. - С. 295-296.
4. Куприянов, А.В. Инструменты управления рисками в пищевой промышленности / А.В. Куприянов // Управление качеством в образовании и промышленности. Сборник статей Всероссийской научно-технической конференции. – Севастополь, 2020. - С. 233.