

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ УЛУЧШЕНИЯ ФИНАНСОВОГО СОСТОЯНИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ

О.В. Карпович, 4 курс

*Научный руководитель – М.М. Хованская, старший преподаватель
Барановичский государственный университет*

Важная задача предприятия - получить прибыль при наименьших затратах путем соблюдения строгого режима экономии в расходовании средств и наиболее эффективного их использования. Резервы увеличения суммы прибыли должны определяться по каждому виду товарной продукции. Основными их источниками являются увеличение объема реализации продукции, снижение ее себестоимости, повышение качества товарной продукции, реализация ее на более выгодных рынках сбыта и т.д.

В данной работе приводятся основные направления улучшения финансового состояния ОАО «Барановичхлебопродукт» - это:

- реструктуризации кредиторской и дебиторской задолженности;
- своевременный пересмотр структуры и ассортимента производимой продукции, применение при освоении новых видов продукции и новых рынков;
- сокращение сверхнормативных запасов сырья, готовой продукции, совершенствование их нормирования, решение проблем учета и оценки сверхнормативных запасов;
- продвижение производимой продукции на новые рынки, опираясь на использование современных методов;
- техническое перевооружение производства с заменой устаревшего морально и физически изношенного оборудования и технологии на новое, более прогрессивное и современное;
- проведение комплекса мероприятий по снижению себестоимости продукции.

Одним из резервов снижения себестоимости продукции является уменьшение прямых материальных за-

трат, которые в свою очередь можно уменьшить за счет снижения стоимости основных и вспомогательных материалов [2, с. 3].

В эпоху тотального дефицита, когда хозяйки придумывали из ничего три вещи – скандал, прическу и обед, помимо знаменитого картофеля не было более экономного блюда, чем макаронные изделия. Эпоха дефицита прошла, а любовь к исконно итальянскому продукту осталась. Популярностью пользуются не только эксклюзивные торговые марки, завозимые из Италии, но и продукция, изготавливаемая на просторах нашей республики, поэтому предлагается на базе ОАО «Барановичхлебопродукт» открыть цех по производству макаронных изделий.

Для этого понадобится помещение под сам производственный цех, в котором будет установлено оборудование для производства макаронных изделий, складские помещения для хранения сырья для производства, склад для хранения готовой продукции и несколько помещений хозяйственного назначения. Учитывая то, что комбинат владеет этими необходимыми площадями – это является большим плюсом и, следовательно, снижает затраты на организацию данного мероприятия.

Макароны подходят для употребления большинству населения, поскольку являются богатыми источниками углеводов, содержат крахмал в кристаллизованном виде, помогают организму человека поддерживать уровень сахара в крови на стабильном уровне. Эти продукты богаты витаминами группы В и белками, содержат много клетчатки.

В качестве основных ингредиентов для производства макаронных изделий используют муку и воду. Для ОАО «Барановичхлебопродукт» преимущество состоит в том, что такое сырье как мука не требует дополнительного приобретения, так как комбинат является производителем ее широкого ассортимента.

Для организации собственного производства макарон ОАО «Барановичхлебопродукт» необходимо будет приобрести соответствующее оборудование. Проанализировав предложения по производству и продаже линий для производства макаронных изделий, было решено остановиться на польском предприятии «RolMARK» основанном в 1984 г. На сегодняшний день фирма занимается производством линий для изготовления макаронных изделий производительностью от 500 до 3000 кг/час.

Для ОАО «Барановичхлебопродукт» будет достаточным приобрести макаронную вакуумную линию Rolmar-500 с производительностью в 500 кг/час, рыночная стоимость которой составляет приблизительно 300 тыс. евро [1].

Линия Rolmar-500 по производству макарон состоит со следующих элементов:

прессовальная машина RO4VP – 500;

трабатто-предсушилка TR – 500;

туннельная сушилка SR - 500.

В течение первых месяцев работы производственные мощности желательно задействовать не полностью по причине поиска своего сегмента потребителей. Что касается цены, то она на первых порах должна быть промежуточной между конкурентной и фактической себестоимостью продукции. Только таким образом можно завоевать доверие населения и постепенно увеличивать объемы производства. По мере полной реализации произведенной продукции желательно постепенно увеличивать и ассортимент готового продукта (спагетти, разнообразные виды рожек, и т.д.).

Возможные варианты сбыта макаронных изделий включают в себя:

реализация продукции через свою сбытовую сеть;

заключение договоров с большими продуктово-оптовыми складами;

организация поставок в торговые сети;

реализация продукции предприятиям общественного питания (рестораны, кафе, бары и столовые);

регулярное участие в тендерах на поставку макаронных изделий различным учреждениям (детским садам, школам и больницам).

Нужно быть готовым, что у комбината могут возникнуть проблемы с реализацией продукции, так как оптовики неохотно приобретают продукцию, которая не пользуется признанием потребителей. В связи с этим есть смысл попробовать поставлять макароны для реализации в торговые точки местного рынка. Рекламная компания способна существенно увеличить объемы продаж. Объявления в СМИ, ролик на телевидении, бигборды и другие средства наружной рекламы, будут в данном случае особенно эффективными, равно как и периодическое проведение акций.

Макароны непременно должны иметь высокие качественные показатели по составу, варочным и вкусовым свойствам, которые бы соответствовали СТБ 1963-2009. Цвет и внешний вид упаковки производит первое положительное впечатление. От таких характеристик во многом будет зависеть конкурентоспособность произведенной ОАО «Барановичхлебопродукт» продукции и уровень доходности производства в целом.

Таким образом, для улучшения финансового состояния ОАО «Барановичхлебопродукт» может являться применением стратегии диверсификации производства на основании внедрения линии по производству макаронных изделий.

Список использованных источников:

1. Макаронную вакуумную линию Rolmar-500 [Электронный ресурс] / Оборудование для производства макаронных изделий. – Минск, 2012. – Режим доступа: http://makizural.ru/price_mak.htm. – Дата доступа: 10.03.2015.

2. В.И. Данилов-Данильян, К.С. Лосев. Исходные положения устойчивого развития // Устойчивое развитие. – 2004 – № 4. – с.3.