

stimulation of labor. The work activity of a medical worker has such features as a high degree of responsibility, tension and individualization. Therefore, the competent use of motivational systems is one of the important conditions for the successful functioning of a medical organization.

Keywords: economic security, medical organization, motivation system, motivation of medical personnel.

УДК-338.4

Е. Н. Стадник

ОПТИМИЗАЦИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ В ПРЕДПРИЯТИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация

Данная статья посвящена теме оптимизации бизнес-процессов в предприятии по производству пищевых продуктов. В ней рассматривается важность оптимизации процессов в условиях сильной конкуренции и растущих требований со стороны потребителей. Также описываются преимущества оптимизации бизнес-процессов, включая снижение затрат на производство, улучшение контроля за качеством продукции и повышение эффективности. В статье также отмечается, что оптимизация бизнес-процессов может помочь предприятию стать более устойчивым к экономическим кризисам и изменениям на рынке.

Ключевые слова: оптимизация бизнес-процессов, предприятие по производству пищевых продуктов, улучшение производительности, управление ресурсами, автоматизация, стандартизация, контроль качества, улучшение эффективности.

Оптимизация бизнес-процессов в предприятии по производству пищевых продуктов является важной и актуальной темой в современном мире. В условиях сильной конкуренции и растущих требований со стороны потребителей, предприятия должны постоянно улучшать свои бизнес-процессы, чтобы снизить затраты, увеличить эффективность и качество продукции. Процесс оптимизации бизнес-процессов в предприятии по производству пищевых продуктов может помочь снизить издержки на производство, улучшить контроль за качеством продукции и сократить время, необходимое для выпуска продукции на рынок. Это может привести к увеличению прибыли и улучшению репутации предприятия. Кроме того, оптимизация бизнес-процессов также может помочь предприятию стать более устойчивым к экономическим кризисам и изменениям на рынке. Когда бизнес-процессы оптимизированы, предприятие может быстро реагировать на изменения спроса и производственных условий.

В сегодняшней быстро развивающейся бизнес-среде организации должны постоянно искать способы оптимизации своих процессов, чтобы оставаться конкурентоспособными и удовлетворять потребности клиентов. Это особенно важно в пищевой промышленности, где такие факторы, как качество продукции, безопасность и соответствие нормативным требованиям, имеют решающее значение для успеха.

Так, некоторые исследования свидетельствуют о том, что оптимизация бизнес-процессов является ключевым фактором для повышения эффективности и конкурентоспособности предприятий в пищевой промышленности. Например, в исследовании, опубликованном в журнале «Food Control» в 2021 году, было обнаружено, что оптимизация производственных процессов является одним из главных факторов, влияющих на улучшение качества пищевых продуктов [9].

Кроме того, статистические данные также свидетельствуют о растущем спросе на пищевые продукты высокого качества, а также о том, что потребители становятся более требовательными к производителям пищевых продуктов. Поэтому предприятиям необходимо не только производить качественную продукцию, но и делать это эффективно и с минимальными затратами

В этой исследовательской статье будут рассмотрены различные подходы к оптимизации бизнес-процессов в контексте предприятия по производству продуктов питания

с выделением преимуществ и проблем, связанных с каждым методом. Результаты этого исследования позволят составить единое представление о передовых методах улучшения бизнес-процессов и повышения конкурентоспособности в пищевой промышленности.

Отсюда цель исследования определить актуальность темы «Оптимизация бизнес-процессов в предприятии по производству пищевых продуктов» на основе анализа статей, опубликованных в период с 2018 по 2022 годы.

Исходя из поставленной цели, задачами исследования представляется:

1. Проанализировать научные статьи, опубликованные в период с 2018 по 2022 годы, по теме "Оптимизация бизнес-процессов в предприятии по производству пищевых продуктов".

2. Выявить основные методы и инструменты оптимизации бизнес-процессов, используемые в пищевой промышленности, а также их эффективность.

3. Оценить проблемы, с которыми сталкиваются предприятия пищевой промышленности при оптимизации бизнес-процессов, и предложить пути их решения.

4. Выявить потенциальные направления для дальнейшего исследования по оптимизации бизнес-процессов в предприятиях по производству пищевых продуктов на основе анализа литературы и полученных результатов исследования.

Методы оптимизации бизнес-процессов в предприятиях по производству пищевых продуктов в России

Как было отмечено ранее, оптимизация бизнес-процессов в предприятии по производству пищевых продуктов является важной и актуальной темой в современном мире и рассматривается с разных позиций.

Так, Г. Т. Алпысбаева и Е. А. Хартанович в статье утверждают, что предприятия пищевой промышленности должны создать единую систему менеджмента, которая будет направлена на повышение эффективности управления производством и качества выпускаемой продукции в соответствии с требованиями рынка. Авторы предлагают реализовывать методику оптимизации бизнес-процессов будет через предложенные ими 9 этапов, среди которых: постановка целей и задач, определение руководителя оптимизации основных бизнес-процессов, построение системы бизнес-процесса развивающего, формирование команды, занимающейся проведением оптимизации основного бизнес-процесса, сбор информации об основном бизнес-процессе, проведение изысканий на предмет повышения эффективности основного бизнес-процесса, предложения по повышению эффективности основного бизнес-процесса, моделирование основного бизнес-процесса «как должно быть», получение прогнозных результатов эффективности и анализ целесообразности оптимизации бизнес-процессов. Все предложенные этапы указывают на важность системного подхода и представляют схему методики оптимизации бизнес-процессов, которая позволит оценить эффективность изменений до их реализации и предотвратить потери денежных средств в случае отрицательной эффективности [1, с. 726–728].

О необходимости укрепления конкурентного потенциала в своей работе говорят Т. Ю. Анопченко и А. И. Новицкая. Они рассматривают проблемы, связанные с низкой конкурентоспособностью пищевой промышленности в России, и предлагает ряд мер, способствующих её модернизации [4, с. 20–27].

Авторы статьи подчеркивают, что пищевая промышленность в России страдает от низкой эффективности, устаревшего оборудования, недостатка квалифицированных кадров и низкой конкурентоспособности на мировых рынках. В связи с этим, они предлагают ряд мер для модернизации отрасли, таких как повышение эффективности производства, улучшение качества продукции, совершенствование технологий производства и развитие инновационной деятельности.

В статье А. А. Поповой и А. С. Замуруев говорится о важности реинжиниринга бизнес-процессов для оптимизации деятельности предприятия и достижения максимального результата. Авторы утверждают, что для тех предприятий, которые были созданы ещё в прошлом веке и прошли приватизацию в 1990-х годах, такой переход особенно актуален, так

как в них часто укоренились устаревшие технологии и производственные процессы, требующие реинжиниринга [8, с. 40–43].

Ключевым же инструментом реинжиниринга является функциональное моделирование, которое позволяет выстраивать сквозную логическую цепочку всех бизнес-процессов для всех структурных подразделений предприятия и увязывать все функции подразделений и работников предприятия в единую систему.

Применение цифровых технологий в пищевой промышленности как метод оптимизации бизнес-процессов

Идея внедрения инновационных технологий в пищевой промышленности для оптимизации бизнес-процессов и повышения производительности в реалиях современного мира как никогда актуальна. Важность технологий и их влияние на все сферы жизнедеятельности продвигает Россию к концепции цифровой экономики. Бизнес-процессы в пищевой промышленности как набор правил и алгоритмов, используемых для организации повседневных операций, и утверждает, что эффективное управление этими процессами помогает компаниям стать лидерами на своих рынках [7, с. 428–430].

Автоматизация этих процессов повышает производительность труда, освобождает сотрудников от повторяющихся и механических задач и повышает эффективность стратегического управления. Внедрение системы управления взаимоотношениями с клиентами (CRM) поможет управлять программами лояльности клиентов, создавать черные списки, сокращать время выполнения заказов и предоставлять актуальные данные об эффективности бизнеса [5, с. 33–35].

Так, в статье И. В. Попова, М. М. Киселёвой и И. А. Толочко рассматриваются потенциальные преимущества внедрения цифровых технологий в бизнес-процессы, связанные с эффективностью производства, в частности указывается, что это может повысить производительность на 3–5%, сократить время простоя оборудования на 30–50% и привести к увеличению производительности на 45–55% производственные функции за счет автоматизации производственных процессов. Также авторы подчеркивают важность логистики для эффективной работы предприятия, поскольку переход от традиционной логистики к цифровой логистике предлагает потенциальные преимущества, такие как оптимизация цепочки поставок в режиме реального времени и оптимизированные размеры партий [3, с. 29–37].

Отсюда вывод о том, что цифровые технологии оказывают существенное влияние на различные бизнес-процессы, а их внедрение может повысить производительность, эффективность и качество продукции. Взаимосвязанность цифровых технологий чрезвычайно важна, поскольку каждая технология может влиять на несколько бизнес-процессов одновременно.

Концепция бережного производства как метод оптимизации в пищевой промышленности

В статье И. В. Калининой, Д. А. Ярмакина и Е. Переходовой говорится о совершенно иной философии пищевой промышленности, кардинально отличающейся от общепринятых клишированных правил и норм. Авторы утверждают, что при тщательном изучении и осмыслении всей концепции, положительный эффект может быть достигнут, однако трудности и сопротивления при внедрении этой системы в России неизбежны. По данным исследования, предложенного в статье, распространенность этой системы в России в основном проявляется в европейской части страны, а на Южном Урале и в Челябинске приобретает единичный характер. Несмотря на это, бережливое производство уже применено в некоторых компаниях в Челябинске, таких как ЗАО «Челябинские строительные дорожные машины», ОАО «Челябинский кузнечно-прессовый завод», ООО «Фабрика Уральские пельмени» [6, с. 43–51].

Т. Н. Зайцева, В. Ф. Рябова, К. Е. Тепомес рассматривают современные подходы к бережливому производству, ориентированные на достижение экономического эффекта и повышение конкурентоспособности компании. Наиболее успешны те компании, которые

отдают предпочтение созданию системы, а не немедленным результатам реализованных мер. Так, выделяется три стиля бережного производства: восточный стиль, ориентированный на создание системы, обеспечивающей экономические выгоды в будущем, западный стиль, ориентированный на достижение результатов в жестких временных рамках, и американский стиль, отдающий приоритет оптимизации процессов, удовлетворению потребностей потребителей, а также улучшение качества продукции. Так, авторы подчеркивают важность долгосрочной перспективы и создания системы в достижении успеха при бережливом производстве [2, с. 33–35].

Заключение

По результатам проделанного анализа статей, можно сделать вывод, что оптимизация бизнес-процессов является важным элементом успешной деятельности любого предприятия. Она позволяет сократить издержки, повысить производительность и улучшить качество продукции. В сфере производства пищевых продуктов оптимизация бизнес-процессов имеет особое значение – все процессы, связанные с производством пищевой продукции, должны быть максимально прозрачными и контролируруемыми, чтобы обеспечить безопасность и качество продукции. Реинжиниринг же бизнес-процессов есть эффективный инструмент оптимизации производственных процессов в предприятиях по производству пищевых продуктов. Применение функционального моделирования позволяет выявить нестыковки и тормозящие факторы в работе структурных подразделений предприятия, участвующих в производственных процессах. Однако, следует отметить, что оптимизация бизнес-процессов не является одноразовой процедурой. Компании должны постоянно отслеживать и модернизировать свои бизнес-процессы, вносить в них изменения, чтобы оставаться конкурентоспособными на рынке.

Ключевую роль в развитии пищевой промышленности посредством улучшения качества продуктов, повышения эффективности производства и оптимизации затрат и управлении цепями поставок, в нынешнее время играют цифровые технологии. Одна из наиболее значимых – это автоматизация производственных процессов, что позволяет сократить время на производство продукции, минимизировать человеческий фактор и уменьшить вероятность ошибок. Например, с помощью автоматических систем управления производством можно регулировать температуру, влажность и другие параметры, что влияет на качество и «сохраняемость» продукта. Также цифровые технологии помогают собирать и анализировать большие объемы данных о производстве и потребительском рынке. Это позволяет оптимизировать процессы производства, предсказывать спрос на продукцию, управлять запасами, повышать качество и удовлетворенность потребителей.

Таким образом, современные методы бизнес-процессов в предприятиях по производству пищевых продуктов в России направлены на повышение эффективности, качества и безопасности производства, а также на оптимизацию цепи поставок и управление данными. Среди самых популярных методов – автоматизация производственных процессов, использование систем управления качеством, оптимизация цепи поставок и использование аналитических систем. В будущем можно ожидать развития цифровых технологий и их более широкого внедрения в пищевой промышленности.

Литература

1. Томилин О. Б., Ключев А. К. «Черные лебеди» организационного дизайна российских университетов // Высшее образование в России. 2021. № 8. С. 44–55. Режим доступа: <http://elibrary.ru/item.asp?id=46580399> (дата обращения: 07.02.2022).
2. Решетнева М. Ф. Методологические аспекты оптимизации бизнес-процессов на предприятии пищевой промышленности // Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика. 2019. С. 726–728. Режим доступа: https://www.elibrary.ru/ip_restricted.asp?rpage=https%3A%2F%2Fwww%2Eelibrary%2Eru%2Fitem%2Easp%3Fid%3D44003738 (дата обращения: 26.04.2023).

3. Зайцева Т. Н., Рябова В. Ф., Тепомес К. Е. Бережливое производство на предприятиях общественного питания // 2021. С. 33–35. Режим доступа: <https://www.hse.ru/edu/vkr/471628369> (дата обращения: 20.04.2023).
4. Попов И. В., Киселева М. М. Влияние цифровых технологий на бизнес-процессы предприятия // 2019. С. 29–37. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/vliyanie-tsifrovyyh-technologiy-na-biznes-protsessy-predpriyatiya> (дата обращения: 16.04.2023).
5. Анопоченко Т. Ю., Новицкая А. И. Динамика и тенденции развития пищевой промышленности в современных условиях России // 2015. С. 20–27. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/dinamika-i-tendentsii-razvitiya-pishevoy-promyshlennosti-v-sovremennyh-usloviyah-rossii> (дата обращения: 20.04.2023).
6. Крылова Р. В. Оптимизация бизнес-процессов в индустрии питания // Научно-образовательный журнал для студентов и преподавателей «StudNet» 2021. № 1. С. 24–27. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/optimizatsiya-biznes-protsessov-v-industrii-pitaniya/viewer> (дата обращения: 10.04.2023).
7. Калинина И. В., Фаткуллин Р. И., Ярмаркин Д. А., Переходова Е., Арапов А. Р. Применение концепции бережливого производства для повышения эффективности работы предприятия (на примере ООО «Фабрика уральские пельмени») // 2018. С. 43–51. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/primeneniye-kontseptsii-berezhlivogo-proizvodstva-dlya-povysheniya-effektivnosti-raboty-predpriyatiya-na-primere-ooo-fabrika-uralskie> (дата обращения: 21.04.2023).
8. Чопоров О. Н. Проблемы использования новых технологий при производстве продуктов питания // Воронежский Государственный Технический Университет, г. Воронеж, Россия. 2018. С. 428–430. Режим доступа: https://cchgeu.ru/science/nauchnye-izdaniya/vestnik-voronezhskogo-gosudarstvennogo-tehnicheskogo-universiteta/-fayly/vypuski/14_2.pdf (дата обращения: 21.04.2023).
9. Food Control, [Электронный ресурс]. URL: <https://www.sciencedirect.com/journal/food-control> (дата обращения: 20.04.2023).
10. Оборин М. С. Повышение эффективности деятельности предприятий сферы услуг общественного питания в регионах РФ на основе улучшения бизнес-процессов // Инновационное развитие экономики. 2019 № 1 (49). С. 110–117. Режим доступа: <https://elibrary.ru/item.asp?id=37325294> (дата обращения: 20.04.2023)
11. Ялунина Е. Л., Гаянова В. М. Повышение эффективности развития пищевой промышленности в России с помощью инструментов стратегического управления // Российское предпринимательство. 2014 № 17 (263). С. 120–124. Режим обращения: <https://cyberleninka.ru/article/n/povysheniye-effektivnosti-razvitiya-pishevoy-promyshlennosti-v-rossii-s-pomoschyu-instrumentov-strategicheskogo-upravleniya> (дата обращения: 21.04.2023).

E. Stadnik

OPTIMIZATION OF BUSINESS PROCESSES IN THE ENTERPRISE BY FOOD PRODUCTION

Abstract

This article is devoted to the topic of optimization of business processes in a food production enterprise. It examines the importance of optimizing processes in the face of strong competition and growing demands from consumers. It also describes the benefits of optimizing business processes, including reducing production costs, improving product quality control and increasing efficiency. The article also notes that optimization of business processes can help an enterprise become more resilient to economic crises and changes in the market.

Keywords: optimization of business processes, food production enterprise, productivity improvement, resource management, automation, standardization, quality control, efficiency improvement.