

ПРОИЗВОДСТВО МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ В СУПЕРМАРКЕТЕ «МИКС» НА ОСНОВЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Шнитко А.А.

**Научный руководитель – Рыбакова Т.М., старший преподаватель
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

В современных условиях развития розничной торговли наличие собственного производства полуфабрикатов является важным конкурентным преимуществом супермаркетов. Супермаркет «Микс» (г. Брест) располагает действующим мясным цехом, однако анализ его работы выявил ряд проблем: морально и физически устаревшее оборудование, ограниченный ассортимент, высокую долю ручного труда, неполную загрузку производственных мощностей.

Цель работы – разработка и экономическое обоснование мероприятий по совершенствованию производства мясных полуфабрикатов в супермаркете «Микс» на основе внедрения современных технологий.

Проведенный комплексный анализ текущего состояния деятельности мясного цеха супермаркета «Микс» показал, что цех функционирует с 2015 года, оснащен оборудованием, которое выработало нормативный срок эксплуатации на 70%. Производственная мощность используется на 65%, коэффициент сменности оборудования – 1,2. Ассортимент выпускаемой продукции включает до 20 наименований, при этом 40% позиций имеют низкую рентабельность (менее 12%). Доля ручного труда в технологических процессах составляет 55%, что приводит к высокой трудоемкости и ограничивает производительность.

Установлено, что потребители отдают предпочтение продукции с увеличенным сроком хранения (вакуумная упаковка) – 62%, полуфабрикатам высокой степени готовности – 48%, продукции в маринаде – 35%. Конкурентный анализ показал, что супермаркет уступает лидерам рынка по широте ассортимента (в 2,3 раза) и по наличию продукции в современной упаковке.

Разработана программа технического перевооружения мясного цеха. Обновление оборудования позволит механизировать трудоемкие процессы, сократить долю ручного труда до 20 %, повысить производительность на 40 %. Сформирована новая ассортиментная матрица, включающая 35 наименований. Для ряда новых позиций разработаны технологические карты, оптимизирован расход сырья.

Произведен расчет инвестиционных затрат на реализацию проекта модернизации, которые составили 62,8 тыс. руб., включая: демонтаж старого оборудования (3,5 тыс. руб.), приобретение и монтаж нового оборудования (51,2 тыс. руб.), пусконаладочные работы (2,1 тыс. руб.), затраты на маркетинг и обучение персонала (6,0 тыс. руб.). Разработан прогноз изменения экономических показателей. Годовая выручка от реализации увеличится с 420 тыс. руб. до 684 тыс. руб. (рост на 63 %). Себестоимость продукции снизится в среднем на 12% за счет механизации и оптимизации рецептур. Чистая прибыль возрастет с 38,5 тыс. руб. до 89,7 тыс. руб. Рентабельность продаж повысится с 9,2 % до 13,1 %.

Разработанные мероприятия по совершенствованию производства мясных полуфабрикатов в супермаркете «Микс» на основе внедрения современных технологий являются экономически эффективными.