

УДК 339.138:664
ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ОПТИМИЗАЦИИ ОБНОВЛЕНИЯ
АССОРТИМЕНТА НА ОАО «КРАСНЫЙ ПИЩЕВИК»

О.Е. БОРИСЁНОК
Научный руководитель Е.Н. БЕДРЕТДИНОВА
Бобруйский филиал
УО «БЕЛОРУССКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
г. Бобруйск

К сожалению, руководство многих предприятий Республики Беларусь ещё плохо понимает все преимущества эффективной ассортиментной политики, и поэтому одним из направлений экономического роста страны является привлечение внимания к данной проблеме.

ОАО «Красный пищевик» – это современное высокотехнологичное производство, оснащенное производительным оборудованием, поточными линиями по выпуску зефира, халвы, мармелада. Предприятие занимает стабильную позицию в ряду ведущих кондитерских предприятий РБ и стран СНГ, располагает мощностями, позволяющими выпускать до 19 тысяч тонн кондитерских изделий в год. Технологию предприятия ведется постоянная работа по расширению ассортимента с учетом требований рынка. Однако новое время диктует новые правила для производителей.

Сегодня ОАО «Красный пищевик» не отказывается от старых, проверенных временем рецептов, многие из которых являются визитной карточкой не только предприятия, но и города, и даже республики – зефир «Бобруйский», «Одуванчик», «Грибы зефирные», а также непрерывно работает над разработкой и внедрением новых видов продукции и сотрудничает с «Научно-практическим центром Национальной академии наук Республики Беларусь по продовольствию».

В 2010-2012 годах на предприятии следует продолжить работу по совершенствованию выпуска продукции по классическим технологиям с использованием натурального сырья, на основе этого выпускаемая продукция обладает уникальными вкусовыми качествами, пищевой и биологической ценностью. В рецептуры пастиломармеладных изделий следует вводить пектин, который является эффективным средством для повышения сопротивляемости организма человека неблагоприятным экологическим факторам, выводит токсичные вещества, ионы тяжелых металлов и радионуклидов. В рецептуры халвы и некоторых видов зефира целесообразно использовать экстракт солодкового корня, который также обладает радиопротекторными свойствами. Некоторые виды выпускаемой продукции следует обогащать витаминами. С целью расширения ассортимента в 2010

году запланирована разработка новых видов мармеладных изделий и конфет на основе ирисной массы.

Планируется закупка и монтаж следующего оборудования: холодильная установка на охлаждение воздуха на линии апельсиновых долек; упаковочный автомат «Скорпион» для цеха № 2 с подводящими транспортерами; упаковочный автомат типа «Линепак»; протирачная машина для сырьевого цеха; нержавеющие лотки для налива мармеладной массы (100 шт.); предполагается произвести капитальный ремонт оборудования; а также проектирование многоярусного хранения продукции на поддонах в складе цеха № 1.

На 2010 год запланированы следующие мероприятия по энергосбережению: разработка проекта на поцеховой учет электроэнергии; оснащение котлов блоками контроля герметичности запорной арматуры; реконструкция системы возврата конденсата производственной котельной (охладитель конденсата); внедрение системы автоматического регулирования ГВС.

Техническое перевооружение ОАО «Красный пищевик» проводится в несколько этапов путем монтажных и пусконаладочных работ. Общая стоимость мероприятий по техперевооружению на 2010 год составляет 2300,0 бел. р., а общие инвестиционные затраты по мероприятиям техперевооружения и реализации за 2008-2010 гг. представлены в табл. 1.

Табл. 1. Общие инвестиционные затраты по мероприятиям технологического перевооружения, млн. руб.

Виды инвестиционных затрат	по годам (периодам) реализации проекта		
	2008 год	2009 год	2010 год
Капитальные затраты:			
- подготовительные работы, разработки, проекты	127,0	127,9	140,1
- строительство (реконструкция)	732,0	737,3	807,5
- покупка и доставка оборудования	1 226,0	1 234,8	1 352,4
Итого капитальные затраты	2 085,0	2 100,0	2 300,0
Затраты под оборотные средства: общие инвестиционные затраты	2 085,0	2 100,0	2 300,0

Примечание. Источник: собственная разработка

Источником финансирования инвестиционных затрат являются собственные средства предприятия – фонд накопления и амортизационный фонд. Доля собственных средств в финансировании проекта составит 100 %.