Фазуллина О.Ф., Смирнов С.О.

SWOT – анализ предприятия, выпускающего функциональные макаронные изделия

*НИИПП и СПТ – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
(Россия, Измайлово)*

doi: 10.18411/lj-06-2021-53

Аннотация

С применением метода SWOT оценено текущее состояние макаронной фабрики, определены ее сильные и слабые стороны, а также имеющиеся возможности и внешние угрозы. Установление их взаимосвязей имеет практическую ценность и будет использовано для формирования стратегии предприятия с целью повышения конкурентоспособности и экономической эффективности.

Ключевые слова: SWOT – анализ, макаронная фабрика, конкурентоспособность, экономическая эффективность.

Abstract

Using the SWOT method, the current state of the pasta factory was evaluated, strengths and weaknesses were identified, as well as existing opportunities and external threats. The establishment of their interrelationships is of practical value and will be used to form the company's strategy in order to increase competitiveness and economic efficiency.

Keywords: SWOT analysis, pasta factory, competitiveness, economic efficiency.

Применяемый в данном исследовании метод SWOT (Strength - сила, Weakness - слабость, Opportunities – возможности, Threats - угрозы) позволяет анализировать совокупность внешней и внутренней среды с фиксированием взаимосвязей сильных и слабых сторон предприятия с учетом потенциальных угроз и возможностей [1, 2, 3]. Результаты исследования будут использованы на практике при формулировании стратегии развития макаронной фабрики, выпускающей функциональные продукты питания. Результаты анализа внешних и внутренних факторов сформированы в SWOT – матрицу. SWOT - анализ макаронной фабрики представлен в таблице.

Таблица

SWOT - анализ макаронной фабрики

Внешние и внутренние факторы	Возможности	Угрозы
	Ввод в производство новых перспективных видов пищевой продукции. Расширение текущего ассортимента. Снижение себестоимости продукции за счет использования местных ресурсов сырья	Невыдача банками кредитов. Рост закупочных цен на сырье и материалы, электроэнергию. Рост инфляции
Сильные стороны	Поле СИВ	Поле СИУ
Высокое качество и широкий ассортимент продукции. Популярность продукции и узнаваемость торговой марки. Высококвалифицированный персонал. Налаженная дистрибуция	Расширение ассортимента качественной продукции из натуральных компонентов. Применение новых технологий и оборудования. Увеличение объемов продаж	Проведение маркетинговых исследований, мониторинг рынка, цен на сырье. Высокое качество и разнообразный ассортимент повышает конкурентоспособность продукции
Слабые стороны	Поле СЛВ	Поле СЛУ
Использование устаревших технологий и оборудования.	Увеличение объемов продаж, расширение рынка сбыта укрепит позиции предприятия и увеличит прибыль для переоснащения и обновления производственного оборудования	Инфляция, которая может привести к росту затрат, превышающему рост цен на продукцию. Ликвидация долгов предприятия. Рост числа конкурентов

Проведенный SWOT - анализ поможет определить стратегическое направление развития предприятия. Конкретизация мероприятий будет разработана отдельно при внедрении новой продукции с известными количественными параметрами производства.

Исследование выполнено в рамках Программы Фундаментальных научных исследований государственных академий наук (тема № 0529-2019-0065 «Разработка и оценка эффективности новых инновационных пищевых концентратов и продуктов диетического профилактического питания для спецконтингентов»).

1. Аршинова В.А. Современный маркетинг. СПб.: Питер, 2009. 435 с.
2. Котлер Ф. Стратегический менеджмент по Котлеру: Лучшие приемы и методы. М.: Альпина Паблишер, 2016. 132 с.
3. Кузьмин А. М., Высоковская Е. А. SWOT-анализ // Методы менеджмента качества. 2011. № 5. С. 33.

Фазуллина О.Ф., Смирнов С.О.

План мероприятий по внедрению требований системы ХАССП в производство новых функциональных продуктов питания

*НИИПП и СПП – филиал ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии»
(Россия, Измайлово)*

doi: 10.18411/lj-06-2021-54

Аннотация

Внедрение в процесс производства новых функциональных макаронных изделий требований системы ХАССП обеспечит выпуск и реализацию населению безопасной пищевой продукции надлежащего качества в соответствии с действующими нормативными и законодательными документами.

Ключевые слова: макаронные изделия, контроль, качество, безопасность, ХАССП, риски, анализ.

Abstract

The introduction of the HACCP requirements package into the production process of new functional pasta products will ensure the production and sale of safe food products of proper quality to the population in accordance with the current regulatory and legislative documents.

Keywords: pasta, control, quality, safety, HACCP, risks, analysis.

Качество и безопасность пищевых продуктов являются одними из определяющих показателей качества жизни населения во всем мире [1, 2, 3]. Для обеспечения населения качественной и безопасной пищевой продукцией, отвечающей требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», предприятиям-изготовителям предписано разрабатывать, обеспечивать внедрение и сопровождение комплекса мероприятий, базирующихся на принципах ХАССП – системе менеджмента безопасности пищевой продукции, обязывающей производителя обеспечивать контроль на всех этапах процесса производства для своевременного выявления, анализа, предотвращения или снижения возможных рисков [2-6].

Для выявления потенциальных рисков при производстве разработанных макаронных изделий проведен анализ имеющейся информации о характерных для макаронного производства опасностях с использованием доступных источников [2, 4, 7, 8].

Анализ технологического процесса производства макаронных изделий по новой рецептуре проводился с целью выявления рисков и связанных с рисками контролируемых параметров для мониторинга процесса. Выявлены контрольные точки