

УДК 658

ВНЕДРЕНИЕ ИНТЕГРИРОВАННОЙ СИСТЕМЫ МЕНЕДЖМЕНТА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Михайлов В.В. студент гр. УКб-181, III курса
Россиева Д. В. ст. преп. каф. МСиИ
Кузбасский государственный технический университет имени
Т. Ф. Горбачева, г. Кемерово

Для большинства российских предприятий уже стало очевидно, что для того, чтобы выдерживать конкуренцию с зарубежными предприятиями, удовлетворять требованиям рынка, нужно разрабатывать, внедрять и усиленно развивать систему менеджмента качества на базе требований стандартов ISO серии 9000. Однако, несмотря на большой интерес к решению проблем качества со стороны отечественных организаций, необходимо констатировать факт достаточно существенного отставания России от стран которые лидируют по количеству, эффективности и результативности сертифицированных систем качества.

В связи с этим проблемы формирования систем менеджмента качества являются весьма актуальными. Грамотно интегрированная система менеджмента становится основой для улучшения деятельности компании, позволяет успешно работать в будущем, связывает все заинтересованные стороны единой целью, и в конечном итоге - компания эффективно функционирует в «жесткой» конкурентной среде

Объективное подтверждение соответствия интегрированной системы пищевого предприятия требованиям международных стандартов на системы менеджмента может стать одним из условий успешного продвижения на международных рынках, повысить предсказуемость бизнес-процессов компании и доверие к ней со стороны инвесторов, кредитных и страховых компаний вследствие ее отнесения к категории наименьшего риска.

К числу явных достоинств таких систем можно отнести:

- разработку единой структуры менеджмента;
- интегрированная система дает наибольшую согласованность действий внутри предприятия, в то время как общий результат от согласованных действий выше, чем простая сумма отдельных результатов;
- интегрированная система уменьшает функциональную разобщенность между подразделениями, возникающую при разработке автономных систем менеджмента;
- объем документов в ИСМ намного меньше, чем общий объем документов в нескольких параллельных системах;
- в ИСМ достигается максимальная степень вовлеченности персонала в улучшение деятельности организации;

- повышение мобильности и возможностей адаптации к изменяющимся условиям;
- способность интегрированной системы учитывать баланс интересов внешних сторон организации выше, чем при наличии параллельных систем;
- минимизация риска компании попасть в полную зависимость от специалиста или менеджера, по-своему управляющего или реализующего некое направление в работе;
- затраты на разработку, функционирование и сертификацию интегрированной системы ниже, чем суммарные затраты при нескольких системах менеджмента.

Именно интегрированная система увязывает в единое целое взаимодействующие и взаимосвязанные процессы, составляющие суть деятельности предприятий, направляя работу подразделений на достижение главной цели бизнеса - получение прибыли путем удовлетворения ожиданий потребителей. При этом обеспечивается эффективное управление экологическими аспектами и качеством, персоналом и ресурсами, финансами и информацией, процессами и сроками, рисками и безопасностью, и как результат – повышается конкурентоспособность выпускаемой продукции и компании в целом.

До сих пор разработка интегрированных систем менеджмента для предприятий пищевой промышленности находится на начальном этапе, что объясняется сложностью выполнения работ, недостатком квалифицированных специалистов, а также отсутствием максимально полной информации. Интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности можно считать универсальными и комплексными, тем не менее, у них несколько ограниченный характер, поскольку в сферу их распространения включены инновационный и финансовый менеджмент, управленческий, а также ценных бумаг. Но интегрированные системы отличаются и существенным экономическим преимуществом, для их обеспечения организационных затрат требуется намного меньше, они предоставляют возможность согласовать совместные действия. Кроме того, они проще в разработке и удобнее во внедрении. Большинство из них отвечают не двум, а более стандартам. Чаще всего в пищевой промышленности можно встретить стандарты, отвечающие требованиям ISO 9001:2001, ISO 14001:2002 и другим. Нужно сказать, что эти стандарты по структуре совпадают практически полностью, так что внедрять интегрированные системы намного легче.

В разработке, внедрении и реализации процессов интегрированной системы менеджмента должны принимать участие все структурные подразделения, в которых происходят процессы управления качеством, которые разрабатывают и осуществляют организацию работ, мотивацию и обучение персонала, анализ и улучшение производственной деятельности. На данный момент есть два варианта внедрения интегрированных систем – одновременное и последовательное.

При последовательном внедрении интегрированной системы постепенно к ней присоединяются и другие. Например, если СМК создана на базе стандартов ISO 9000, то к ней последовательно добавляются экологический менеджмент, система охраны и безопасности труда, а также социальный. Второй вариант – одновременное внедрение – предусматривает одновременную разработку всех СМК. В итоге получают интегрированные системы менеджмента в пищевой промышленности, когда все разрозненные системы соединяются воедино.

Несмотря на очевидные преимущества и достоинства последовательного внедрения – экономические и организационные – данная модель встречается не слишком часто, так как предстоит выполнять большой объем работ, отличающихся высокой сложностью.

Список литературы:

1. Аванесов Е. К. Оценка уровня интегрированности систем менеджмента / Е. К. Аванесов, Г. Н. Иванов, Е. Л. Казмировский // Методы менеджмента качества. 2006. - № 9. - С. 13-18.
2. Адлер Ю. Проекты, команды, люди в системе экономики качества / Ю. Адлер, С. Шепетова // Стандарты и качество. 2003. - № 3. - С. 69-73.
3. Акименко Е. А. Внедрение системы управления безопасностью пищевой продукции / Е. А. Акименко // Стандарты и качество. 2008. - № 2. - С. 90-92.
4. Россиева, Д.В. Сравнительный анализ видов упаковки пряников (пряничной продукции), предлагаемых торговыми организациями города Кемерово / Д.В. Россиева, Е.О. Ермолаева, Н.Б. Трофимова // Пищевая промышленность. – 2017. – № 9 – С. 40 – 44.
5. Россиева, Д.В., Изучение потребительских предпочтений жителей г. Кемерово на рынке мучных кондитерских изделий (пряников) / Д.В. Россиева, Е.О. Ермолаева, Е.В. Обухова // Пищевые инновации в биотехнологии: сборник тезисов VI Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых / под общ. ред. А. Ю. Просекова; ФГБОУ ВО «Кемеровский государственный университет». – Кемерово, 2018. – т. 2. С. 240 – 243.