

Цуканова Кристина Александровна

аспирант

Салих Мустафа Ахмед Салих

студент

Научный руководитель

Филатова Марина Владимировна

канд. экон. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Воронежский государственный университет
инженерных технологий»

г. Воронеж, Воронежская область

АНАЛИЗ УПРАВЛЕНИЯ ИННОВАЦИЯМИ НА ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРЕДПРИЯТИИ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Аннотация: в статье рассмотрены проблемы управления инновациями на современных промышленных предприятиях хлебопекарной отрасли, отражена необходимость качественного анализа управленческой деятельности промышленных предприятий в области инноваций. Авторами был проведен анализ системы управления инновациями хлебопекарного предприятия, который выявил существенные недостатки в данной области управления.

Ключевые слова: управление инновациями, хлебопекарная промышленность, анализ системы управления, коэффициенты инновационной активности.

Сейчас в основе конкурентного успеха любой фирмы лежат инновации, в особенности это касается промышленных предприятий. Производственные инновации для предприятия – это самое эффективное средство развития, т.к. они позволяют обеспечить прочные рыночные позиции предприятия при прочих равных составляющих. При этом вопрос управления инновациями является достаточно сложным и многоаспектным в связи с высокими рисками внедрения инноваций и высокой неопределенностью конечного результата использования инноваций, что сильно осложняет принятие управленческих решений, связанных с инновационной деятельностью.

В настоящее время управление инновациями на отечественных предприятиях сталкивается с большим количеством проблем, среди которых отсутствие навыков внедрения научных разработок в производство; длительность периода вывода продукции на рынок; несформировавшийся спрос на продукцию; отсутствие маркетинговой политики, ориентированной на потребителя; проблемы финансирования разработок; высокая стоимость разработки и внедрения продуктов; уникальность необходимого оборудования; наличие больших рисков, связанных с инвестициями в инновации; недостаточное правовое обеспечение рынка инноваций; отсутствие механизмов защиты интеллектуальной собственности [1]. В связи с этим необходим качественный анализ управленческой деятельности промышленных предприятий в области инноваций для выявления его недостатков, что позволит принять и внедрить новые технологии в управление инновациями на предприятиях. В рамках данного исследования объектом мы выбрали АО «Хлебозавод №1», г. Воронеж, который имеет давнюю историю и использует уникальную технологию, основанную на применении жидких дрожжей, которые приготавливаются на самом заводе, исключая сторонние технологические цепочки, создавая полный цикл производства продукции. Такая технология позволяет добиваться высокого качества производства продукции, которое подтверждается многочисленными дипломами, свидетельствами, грамотами и сертификатами.

Для анализа системы управления инновациями на АО «Хлебозавод №1» были экспертно оценены различные аспекты управления инновациями. В опросе участвовали менеджеры высшего и среднего звена предприятия, результаты оценки представлены в таблице 1. Ответ по каждому вопросу, характеризующий систему управления качеством продукции на АО «Хлебозавод №1», выделен курсивом. В верхней графе представлено число баллов каждый ответ (от 1 до 5).

Таблица 1

Анализ системы управления инновациями АО «Хлебозавод №1»

Аспекты управления качеством	Балльная оценка системы управления качеством				
	1	2	3	4	5
Есть на предприятии прописанная система управления инновациями?	нет	есть, но не эффективная	<i>Система работает, но есть ряд недостатков</i>	Система работает, но есть значительные недостатки	Система работает отлично без перебоев
Назначен ли ответственный за каждую процедуру ввода инноваций на производство?	нет	Есть, формально	Есть, но в половине случаев ответственный не найден	<i>Есть, иногда возникают случаи с отсутствием ответственного по отдельным позициям, ситуация тогда исправляется</i>	Система работает отлично, без перебоев
Расходы на внедрение инноваций	Не выделяются	Есть, но недостаточно	<i>Фрагментарное финансирование</i>	Финансируются на постоянной основе, но с ограничениями	Финансируются в достаточной степени
Какая тенденция наблюдается по количеству бракованной продукции за последние три года?	Постоянное повышение	Увеличение % брака, но медленными темпами	<i>% бракованной продукции не меняется</i>	% бракованной продукции медленно снижается	Постоянное снижение % бракованных изделий

Тенденция по потерям из-за бракованных материалов	Постоянное повышение	Увеличение % брака, но медленными темпами	% бракованной продукции не меняется	% бракованной продукции медленно снижается	Постоянное снижение % бракованных изделий
Производство работает без сбоев	Постоянное повышение числа сбоев	Увеличение числа, но медленными темпами	Число сбоев не меняется	Число сбоев медленно снижается	Постоянное снижение числа сбоев
Себестоимость производимой продукции растет	Постоянное повышение себестоимости	Незначительное повышение себестоимости	Себестоимость не меняется	Себестоимость медленно снижается	Себестоимость постоянно понижается
На предприятии все возможные операции автоматизированы	Документооборот бумажный	Частичная автоматизация	Часть процессов автоматизированы, часть в планах	Постоянное внедрение автоматизации	Все возможные операции автоматизированы
Сумма баллов:	23				
Средний балл:	$23 / 8 = 2,875$				

Из таблицы видно, что средний балл оценки системы управления инновациями составляет 2,875 из возможных 5 баллов. Это говорит о том, что на АО «Хлебозавод №1» есть потенциал для улучшения системы управления инновациями практически по всем перечисленным в таблице параметрам:

– есть ряд недостатков в системе управления инновациями – не прописан план внедрения инноваций, не ведется разработок инноваций на самом предприятии;

- не на все важные для введения инноваций моменты назначается ответственный человек;
- финансирование системы управления инновациями происходит фрагментарно, что не может не сказаться на ее эффективности;
- показатели процента бракованной продукции за последние годы не меняются, что говорит об отсутствии значимых для производства инноваций;
- производство работает со сбоями, а это потенциальные места для внедрения инноваций и улучшение эффективности производства;
- себестоимость производимой продукции повышается, значит на предприятии не применяются эффективные инновационные технологии, способные снизить число потребляемых ресурсов и удешевить производство;
- не все операции на предприятии автоматизированы, при этом нет планов по автоматизации производства, что не может не сказаться на эффективности работы АО «Хлебозавод №1».

Рассчитаем коэффициенты, которые позволяют судить об уровне управления инновациями на АО «Хлебозавод №1» по годам для отслеживания динамики. Исходные данные для расчетов представлены в таблице 2.

Таблица 2

Исходные данные для расчета коэффициентов, характеризующих управление инновациям на АО «Хлебозавод №1» по годам

Исходные данные	2016	2017	2018
Нематериальные активы, руб.	0	0	0
Прочие внеоборотные активы, руб.	0	0	0
Число занятых в сфере НИР и ОКР, чел	0	0	0
Численность работников в целом, чел	385	375	380
Оборудование опытно-приборного назначения, руб.	0	0	0
Оборудование производственно-технологического назначения, руб.	118476	140824	23498
Среднегодовая стоимость производственных фондов, руб.	481575500	64057500	104586000
Вновь введенные основные производственные фонды, руб.	29167000	2633000	7842400
Выручка от реализации новой или усовершенствованной продукции, руб.	77755665	81931800	159498800

Научно-исследовательские и учебно-методические инвестиционные проекты, руб.	-	-	-
Прочие инвестиционные расходы, руб.	6615000	36088000	1540600

Данные, приведенные в таблице 2, позволяют рассчитать ряд коэффициентов, характеризующих инновационную активность предприятия. В таблице 3 приведены рассчитанные коэффициенты.

Таблица 3

Расчет коэффициентов инновационной активности

АО «Хлебозавод №1» по годам

Коэффициент	2016	2017	2018	Норматив
1. Коэффициент обеспеченности интеллектуальной собственностью	0	0	0	Более 0,1
2. Коэффициент персонала, занятого в НИР и ОКР	0	0	0	Более 0,2
3. Коэффициент имущества, предназначенного для НИР и ОКР	0	0	0	Более 0,3
4. Коэффициент освоения новой техники	0,375	0,03	0,55	Более 0,4
5. Коэффициент внедрения новой продукции	0,19	0,2	0,4	Более 0,5
6. Коэффициент инновационного роста	0	0	0	Более 0,6

Как видно из таблицы, коэффициенты инновационной активности АО «Хлебозавод №1» все изучаемые года ниже нормативных значений. Это говорит о том, что на предприятии достаточно низкий уровень инновационной активности.

Приведем некоторые инновационные разработки, которые применялись на АО «Хлебозавод №1» в течение ближайших трех лет:

1. Чтобы повысить пищевую и биологическую ценности хлебобулочных и кондитерских изделий были введены в рецептуру производства хлеба белковых концентратов из семян сои и гороха, высокобелковой люпиновой муки, также специальные белоксодержащие добавки на грибной основе, амаранта и др.

2. Повышение качества хлеба, производимого на АО «Хлебозавод №1», достигается теперь при приготовлении теста из смеси пшеничной и люпиновой муки с введением в рецептуру сахара, жира и хлебопекарных улучшителей в необходимых дозировках.

3. Для укрепления структурно-механических свойств теста и увеличению водопоглотительной способности можно применять соевые концентраты.

4. Пищевой соевый обогатитель «Окара» позволяет выпекать хлеб, обогащенный протеином, в особенности этот хлеб популярен у любителей здорового питания и фитнеса [2].

Приведённые выше инновационные разработки одобрены и защищены патентом Российской Федерации и внедрены в отделе производства АО «Хлебозавод №1».

Также были за последние годы внедрены некоторые маркетинговые инновации:

1. В 2017 году перешли на боковую маркировку готовой продукции, данный способ маркировки значительно улучшил визуализацию продукции.

2. В 2017 году произвели модернизацию большой этикетки, которая наклеивается на паллет: увеличили шрифт номера партии и маркировки готовой продукции с целью улучшения процесса визуализации у клиента на складе.

3. В 2016 году переход на улучшенную рецептуру, в 2018 году разработана и действует программа по модернизации ранее разработанной в 2016 году рецептуры.

Среди организационных инноваций был осуществлен вывод непрофильных функций на аутсорсинг.

Основными внешними факторами, оказывающими влияние на управление производственными инновациями АО «Хлебозавод №1», являются:

– ухудшение общей экономической ситуации в России и на внешних рынках, приводящее к снижению объема приобретаемых товаров, в частности, кондитерских изделий;

– повышение требовательности потребителей к кондитерским и хлебобулочным изделиям вследствие усиления конкуренции и появления все новых частных пекарен;

– замедление инвестиционных процессов;

– прекращение (замораживание) лицензирования экспорта и передачи высоких технологий и технологического оборудования;

– агрессивные действия конкурентов по вытеснению продукции АО «Хлебозавод №1» с рынков сбыта.

Видим, что все перечисленные факторы являются внешними, с целью снижения влияния вышеперечисленных факторов при управлении производственными инновациями необходимо своевременно корректировать продуктовый ряд, который выпускается на АО «Хлебозавод №1», чтобы подстроиться под внешние рыночные требования. В связи с этим для АО «Хлебозавод №1» необходимо наладить эффективную систему прогнозирования рынков сбыта для того, чтобы корректировать свою производственную программу и более эффективно управлять реализацией своей продукции, а также вводить инновации как в области продуктов, требуемых на рынке, так и в области производственных и технологических процессов, а особенно в части автоматизации производства.

Среди значительных внутренних факторов, мешающих АО «Хлебозавод №1» и другим хлебопекарным предприятиям осуществлять инновационную деятельность, относятся:

- недостаток собственных средств;
- высокая стоимость нововведений;
- высокий экономический риск.

К значительным факторам осуществления инноваций, предприятие так же относит высокую стоимость нововведений и высокий уровень экономического риска, что оправдано, ввиду того, что при вложении средств в реализацию инновационной деятельности, хлебопекарные предприятия не могут быть уверены в успешности и последующей реализации, что может принести предприятию доход, а в случае отрицательного эффекта от данного вложения, предприятию может грозить ухудшение позиций эффективности его функционирования, снижение уровня платежеспособности, финансовой независимости и многое другое. Вероятнее всего на текущий момент хлебопекарные предприятия просто не ставят перед собой основной стратегической целью осуществление инноваций, по-

этому осуществляются лишь необходимые инновационные внедрения для оптимизации эффективности своей деятельности и на данный момент не считает целесообразным вложение средств в более глубокое инновационное развитие.

Список литературы

1. Гавриленко Т.Ю. Современное предприятие как субъект инновационной деятельности / Т.Ю. Гавриленко, О.В. Григоренко // Материалы Афанасьевских чтений. – 2016. – №1 (14). – С. 153–165.

2. Ярославцев А.Д. Использование инноваций в хлебопекарной промышленности для повышения качества продукции / А.Д. Ярославцев // Агропродовольственная экономика. – 2015. – №2. – С. 43–46.