

## **ФОРМИРОВАНИЕ КЛАССИФИКАЦИИ ПОТОКОВ РЕСУРСОВ СЕТЕВОГО ПРЕДПРИЯТИЯ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

*В.А. Ольгин, аспирант, Т.Н. Одинцова, д. э. н., доцент,  
А.В. Пахомова, к. э. н., профессор, УО «Саратовский государственный  
технический университет им. Гагарина Ю.А.», Российская Федерация*

Для того чтобы своевременно и адекватно реагировать на изменения рынка и условий конкуренции, предприятиям общественного питания нужна методология систематического планирования, проектирования, моделирования и управления поставками ресурсов, позволяющая учитывать сложившиеся обстоятельства и оценивать возможные альтернативы ее развития. Систематизация знаний об управленческих воздействиях на основные потоки в сфере общественного питания позволила сформировать методологическую основу исследования, моделирования и управления цепями поставок.

Ужесточение рыночной конкуренции среди предприятий сферы общественного питания и смещения вектора развития в сторону сетевого принципа организации бизнеса открывают возможности для изучения и внедрения новых инструментов управления, в том числе основанных на логистических концепциях. Один из путей повышения качества производимого продукта и существенного снижения издержек – управление потоками ресурсов.

Сетевая организация бизнеса в сфере общественного питания является на сегодняшний момент наиболее актуальной. В марте 2012 г. розничные торговые сети формировали в среднем по Российской Федерации 20,0% общего объема оборота розничной торговли (в марте 2011 г. – 18,4%). В обороте розничной торговли пищевыми продуктами, включая напитки, и табачными изделиями удельный вес оборота торговых сетей составил 24,5% (в марте 2011 г. – 22,1%). В 29 субъектах Российской Федерации доля сетевых торговых структур в общем объеме оборота розничной торговли превышала среднероссийский уровень. В то же время в 17 субъектах Российской Федерации сетевые структуры в марте 2012 г. обеспечивали менее 10% общего объема оборота розничной торговли. Аналогичный показатель по Москве составил 18,8%, Санкт-Петербургу – 52,0% [3]. Сетевой принцип организации бизнеса предполагает концентрацию всех активов, необходимых для создания продукта, не в одной фирме, а использование коллективных активов нескольких фирм, расположенных на разных стадиях стоимостной цепочки. Функционирующие в сети организации предпочитают инвестировать в межфирменные отношения, которые не столь дорогостоящи, как приобретение других активов. Выстроенные формы взаимодействия между предприятиями сети являются достаточно весомым аргументом в конкурентной борьбе и могут рассматриваться предприятием как его конкурентное преимущество.

В процессе управления ресурсными потоками сетевые предприятия общественного питания часто сталкиваются с различного рода проблемами в цепях поставок: управление скоропортящимися ресурсами; широкая номенклатура закупаемой продукции; дефицит одних и излишки других ресурсов; ошибки в составлении прогнозов потребления; ограниченный размер запасов сырья; планирование поставок; неравномерное распределение товарных ресурсов между отдельными предприятиями или их подразделениями в рамках сетевой организации бизнеса. Одним из следствий возникающих проблем в цепях поставок сетевых предприятий является возникновение дефицита ресурсов. Согласно исследованиям, которые проводились в США, средний уровень дефицита составляет порядка 8% от объема реализуемой продукции, а потери от дефицита могут составлять от 1% до 34% прибыли компаний [2, с. 23]. Как видно из приведенных данных, это колоссальные потери для бизнеса, которые можно было бы минимизировать, используя современные логистические инструменты управления.

Сетевые предприятия общественного питания создают запасы, позволяющие снизить вероятность возникновения дефицита, а, следовательно, и уменьшить экономический ущерб от него, однако запасы материальных ресурсов сами по себе являются источником определенных затрат и издержек. В данном случае перед организациями стоит проблема выбора, какие из ресурсов наиболее важны для обеспечения непрерывной производственной деятельности предприятия. Следовательно, для эффективного управления ресурсными потоками предприятия с широкой номенклатурой закупаемой продукции необходимо классифицировать все ресурсы определенным образом. А значит, к запасам разных категорий таких ресурсов необходимы особые методы управления и контроля (контроль уровня запасов, точный учет информации, точное определение объема заказа, максимально точный прогноз).

Исследуя ресурсные потоки в сфере общественного питания, необходимо рассмотреть критерии и принципы, на основе которых формируется и классифицируется структура всего комплекса ресурсов. На наш взгляд, классификационная модель ресурсов предприятия общественного питания, учитывающая специфические условия доставки, хранения и потребления продукции, должна включать в себя следующие категории (табл.):

- критические ресурсы для производства – материалы, которые сложны в закупке, транспортировке, хранении, обработке (например, дефицитные, скоропортящиеся, опасные, требующие особых условий транспортировки и хранения и т.д.);
- основные ресурсы – сырье и материалы, используемые в процессе производства, в том числе расходные материалы для оборудования;
- некритические ресурсы для производства – материалы, которые можно легко заменить аналогами и отсутствие которых не приведет к остановке производства или потере клиентов.

Сравнительная характеристика типов ресурсов предприятий общественного питания

Критерий	Вид ресурса		
	Критический	Основной	Некритический
Возможность замены аналогичными ресурсами	Не предусмотрено	Возможно с незначительными потерями в качестве готового продукта	Возможно без потери в качестве готового продукта
Чувствительность потребителей к дефициту продукта, производящегося из ресурса	Высокая	Средняя	Низкая
Условия транспортировки	Особые условия, требующие специализированных методов и инструментов транспортировки (спец.тара, упаковка). Строгое соблюдение температурного режима обязательно*	Общие требования, предъявляемые к транспортировке скоропортящихся ресурсов. Соблюдение температурного режима по необходимости	Общие требования транспортировки. Соблюдение температурного режима не обязательно
Условия хранения	Особые условия хранения, требующие специального оборудования	Общие требования, предъявляемые к хранению скоропортящихся ресурсов. Использование специального оборудования по необходимости	Общие требования. Наличие специального оборудования не обязательно
Возможность поставки	Определенные временные ограничения. Определенные сложности с поставками.	Нет временных ограничений. Периодические сложности поставок (недобросовестные поставщики, срыв поставок)	Нет временных ограничений. Отсутствие сложностей в поставках
Срок годности	Как ограниченный (существенная потеря вкусовых характеристик), так и продолжительный срок годности (элитный алкоголь)	Ограниченный	Продолжительный срок годности
Количественный состав в общем объеме ресурсов, %	20	70 (65)	10 (15)
Условия обработки	Обработка обязательна, требуется специализированное оборудование	Возможна обработка, использование специализированного оборудования рекомендуется	Обработка не требуется
Рекомендации к созданию запасов	Создавать запасы в достаточном количестве на собственных складах	Создавать запасы на региональных складах	Создание больших объемов запасов не рекомендуется (только на заводах производителя)

\* Для каждого груза существует допустимый минимальный и максимальный температурный режим, при котором процесс нежелательных изменений качества замедляется, что особенно важно при длительных перевозках, характерных как для междугородных перевозках, так и для международного сообщения [1].

Предложенная классификация ресурсов предприятий общественного питания подразумевает управление этими группами ресурсов по специфическим принципам. Игнорирование организациями сферы общественного питания данного обстоятельства может приводить к нерациональному составлению плана закупок, образованию дефицита одних и излишкам других ресурсов, неверному выбору поставщиков для определенной группы ресурсов.

### Литература

1. Амбарцумян, А.М. Особенности логистических цепей поставок скоропортящихся грузов / А.М. Амбарцумян // Логистика: современные тенденции развития: материалы XI Междунар. науч.-практ. конф. 19,20 апреля 2012 г. / ред. кол.: В.С. Лукинский (отв. ред.). – СПб.: СПбГИЭУ, 2012. – 472 с.
2. Управление запасами в цепях поставок: учеб. пособие / О.В. Бадюкин, В.В. Лукинский, Ю.В. Малевич, А.С. Степанова, Т.Г. Шульженко; под общ. и науч. ред. В.С. Лукинского. – СПб.: СПбГИЭУ, 2010. – С. 23.
3. Федеральная служба государственной статистики [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.gks.ru/bgd/regl/b12\\_01/IssWWW.exe/Stg/d03/2-2-1.htm](http://www.gks.ru/bgd/regl/b12_01/IssWWW.exe/Stg/d03/2-2-1.htm) (дата обращения 12.05.2012).

## ПРИМЕНЕНИЕ ОБЛАЧНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ЛОГИСТИЧЕСКИХ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМАХ

*Д.А. Оськин, м. т. н., преподаватель, УО «Полоцкий государственный университет», г. Новополоцк, Республика Беларусь*

На проходящем в Берлине с 20 по 22 марта 1974 Первом Европейском Конгрессе по логистике принято определение логистики, которое звучит как: «Логистика – это наука о планировании, управлении и контроле движения материальных, информационных и финансовых ресурсов в различных системах» [1].

В рамках данной статьи будут затронуты некоторые моменты, связанные с применением технологий управления информационными ресурсами предприятия.

Информационные ресурсы составляют одну из важнейших подсистем ресурсного потенциала фирмы, а информация является ключевым элементом логистических операций. Основной целью информационной технологии является снижение трудоемкости процессов использования информационного ресурса и повышение его надежности и оперативности [2].