

ЕКОНОМІКА ТА УПРАВЛІННЯ

УДК 336

Войнаренко М.П.,
д.е.н., професор, ХНУ
Цимбалюк Г.С.,
аспірант, ХНУ

ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ TQM НА ПІДПРИЄМСТВАХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

У статті проаналізовано проблеми, пов'язані з встановленням системи загального управління якістю (TQM) на підприємствах харчової промисловості з урахуванням сучасних умов господарювання і приведені шляхи їх вирішення, а також відображені основні вимоги концепції TQM і можливі дії щодо її впровадження на рівні підприємств харчової промисловості.

Ключові слова: якість, підприємство, харчова промисловість, система управління якістю, концепція TQM.

ВСТУП

В умовах глобалізації ринку проблема якості є актуальною для всіх країн, галузей, установ і організацій. Мудрість управління на всіх рівнях полягає в забезпеченні належної якості продукції, оскільки лише продукція високої якості може бути конкурентоспроможною.

Як показує досвід провідних країн світу, система загального управління якістю — прорив в галузі якості, стратегія майбутнього, яка забезпечує ефективне функціонування організації. Лише запровадивши управління якістю на всіх рівнях ведення господарської діяльності, залучивши кожного працівника без виключення, підприємство досягне значних проривних успіхів, що дозволить зайняти лідируючі позиції на ринку.

В економічній літературі проблеми розвитку та вдосконалення систем управління на засадах якості розглядалися в дослідженнях іноземних учених — Е. Демінга, Д. Джурана, К. Ісікави, Ф. Кросбі, М. Мескона, Г. Тагуті, Ф. Тейлора, А. Файоля, А. Фейгенбаума, В. Шухарта, вітчизняних дослідників — А. Ковалев, О. Пономарьова, І. Сіменко, А. Тельнова, І. Шустіна та ін.

Однак зміст цієї проблеми стосовно безпосередньо якості харчових продуктів освітлено недостатньо повно. Все це обумовлює необхідність теоретичного узагальнення проблем та шляхів вирішення впровадження системи загального управління якістю.

ПОСТАНОВКА ЗАВДАННЯ

Метою статті є виявлення проблем впровадження системи TQM на підприємствах харчової промисловості з урахуванням сучасних умов господарювання, та наведення шляхів їх вирішення.

РЕЗУЛЬТАТИ

Для досягнення високої якості продукції підприємств харчової промисловості, необхідно розробити та впровадити дієву систему управління якістю продукції, в основу якої буде покладено принципи TQM.

Загальне управління якістю — це бізнес-стратегія, спрямована на підвищення якості всіх організаційних процесів. TQM, за своїм змістом, — це зосереджений на якості, сфокусований на замовнику, що ґрунтується на фактах, керований командний процес. Головна мета TQM полягає в планомірному досягненні поставлених перед підприємством задач через безперервне покращення роботи. TQM широко застосовується на виробництві, в освітніх програмах, урядовими організаціями та іншими установами [1, с. 176].

Місія TQM — досягнення довгострокового успіху шляхом максимального задоволення потреб споживачів, співробітників та суспільства. Досягається через постійне поліпшення якості та відповідне коригування діяльності [1, с. 177].

Сучасна концепція загального управління якістю являє собою взаємозв'язок різних поглядів на проблеми якості. Торкуючись різних сфер функціонування організації, TQM можна порівнювати з айсбергом: лише менша, видима частина його безпосередньо пов'язана з поліпшенням якості продукції або послуг. Невидима частина пов'язана з незмірно більшими проблемами функціонування підприємств, що опосередковано впливає на темп, ефективність робіт з реального поліпшення якості.

Проблеми, пов'язані з впровадженням системи загального управління якістю на підприємствах можна узагальнити наступним чином [2]:

1. Ментальне сприйняття поняття якості з боку керівників підприємств, які тлумачать якість як ступінь виконання технічних умов та вимог замовника, що пред'являються до продукції підприємства. Це типове тлумачення якості керівником, який працює в державній планово-економічній системі. Проте, в ринковій економіці, починаючи з 70-х років, питання відповідності продукції встановленим стандартам перестало бути визначальним. Продукція, яка не відповідала заданим характеристикам, просто відкидалася ринком, необхідно було щось «інше». Цим «іншим» стали в першу чергу гарантії того, що продукція, яка купується або постачається, буде мати задані характеристики, постачатися вчасно і вчасно оплачуватися. Таким чином, з'явилося нове визначення поняття якості, яке існує до теперішнього часу в міжнародних стандартах. Тому в такій ситуації необхідне переосмислення поняття якості з боку керівників підприємств, в іншому випадку — підприємством буде вироблятися продукція, яка на його думку буде якісною, але не буде користуватися попитом з боку споживачів.

2. Відсутність необхідної теоретичної та методологічної бази у сфері управління якістю. На жаль, сьогодні в Україні поки що відсутнє наукове підґрунтя щодо впровадження систем управління якістю на підприємствах, в основному застосовується теоретична та методологічна база, яка була створена в умовах адміністративно-планової економіки і яка дуже відрізняється від тої, що використовується зараз у всьому світі. Тому вирішення цієї проблеми є дуже необхідним кроком, який дасть змогу частково уникнути помилок, зроблених підприємствами в процесі запровадження систем управління якістю.

3. Відсутність практичного досвіду щодо впровадження систем управління якістю. Україна тільки починає переходити на міжнародні стандарти якості та впроваджувати системи управління якістю на своїх підприємствах. У той час як провідні країни світу вже давно займаються даними проблемами і на основі власного досвіду постійно вдосконалюють свою теоретичну та методологічну базу. В такій ситуації підприємствам не вдасться уникнути помилок при запровадженні систем управління якістю, тому основними завданням є максимальне зменшення їх кількості.

4. Нестача кваліфікованих спеціалістів у сфері якості продукції і фінансових ресурсів для розроблення, впровадження та сертифікації систем управління якістю. В Україні дуже мало спеціалістів, які добре орієнтуються у системах управління якістю та їх впровадженні на промислових підприємствах, будівельних, торговельних та інших. Вирішення цього питання повинно ініціюватися державними органами, зокрема, профільними міністерствами.

Що ж стосується фінансових ресурсів, то дана проблема є наболілою для підприємств, яким гостро не вистачає фінансових ресурсів навіть на «повсякденну» господарську діяльність. Проте, в такій ситуації необхідне стимулювання підприємств на впровадження систем управління якістю шляхом надання пільгових кредитів, зменшення податкового тиску для тих підприємств, які впроваджують дані проекти і т.д.

5. Впровадження систем управління якістю в основному з метою отримання сертифікатів, а не для покращення ефективності управління якістю. Це призводить до неефективності такого впровадження. Причиною цього є те, що підприємство, щоб покращити свій імідж на ринку і здаватися більш конкурентоспроможним для своїх конкурентів, впроваджує систему управління якістю і отримує сертифікат, а після цього провадить таку ж політику відносно якості, як і раніше, але із сертифікатом системи управління якістю. Тобто метою підприємства в такій ситуації є лише отримання сертифікату.

Крім того, ще одним фактором, який підтверджує користь впровадження, є те, що дана система зможе активізувати внутрішні та зовнішні інвестиції, які охоче будуть вкладатися в сертифіковані виробництва [3, с. 118].

Отже, як видно з вище наведеного, стан справ у сфері управління якістю для підприємств харчової промисловості не можна визначити як задовільний. Розвиток експортних відносин показав, що продукція вітчизняних підприємств є неконкурентоспроможною на світовому ринку саме за якістю. З огляду на це, набуває особливого значення проблема розроблення та запровадження системи загального управління якістю.

Основні вимоги концепції TQM і можливі дії стосовно впровадження систем управління якістю на рівні підприємств харчової промисловості можуть бути реалізовані через [4, с. 149]: знання

споживачів (визначення цільових аудиторій, їх потреб на даний момент, їх вимог до харчових продуктів в майбутньому, на основі яких аналізуються витрати на якість, контролюється надання основних та додаткових послуг); знання конкурентів (аналіз конкурентів та визначення базових показників); знання постачальників сировини (використання тільки якісної сировини та її компонентів); оцінювання роботи за ключовими параметрами якості, що орієнтовані на споживачів; переконаність, що всі співробітники розуміють і виконують цілі якості в межах своєї компетенції; зобов'язання керівництва щодо проведення постійного поліпшення якості продукції; визначення завдань для кожного підрозділу підприємства, що стосується питань якості; використання нової техніки та технології виготовлення більш якісної харчової продукції, її зберігання та пакування; виконання співробітниками їх обов'язків в області якості за допомогою програми постійного поліпшення якості (навчання і підготовка персоналу, інформування, створення робочих груп, розробка схем усунення помилок, запровадження програм пропозицій та програм внутрішніх перевірок); ефективне планування всіх дій перед їх виконанням.

Також, у практичному опрацюванні систем забезпечення якості харчових продуктів має бути виключений штучний декларативний підхід «упровадження задля впровадження». Першочерговими завданнями в цьому плані на рівні підприємств є чітка класифікація витрат на забезпечення якості, графічний опис бізнес-процесів систем забезпечення якості та оптимізація систем управління якістю та безпекою харчових продуктів [5, с.167].

Таким чином, на наш погляд, найбільш дієвими елементами TQM, які можна запропонувати для підвищення якості продукції вітчизняних підприємств є:

- орієнтація на споживачів, тобто всі споживачі підприємства мають бути ідентифіковані і сегментовані з точки зору їх важливості;
- орієнтація на постійне вдосконалення процесів і результатів праці у всіх без винятку підрозділах підприємства;
- формування та зміцнення системи взаємозв'язків з постачальниками, іншими діловими партнерами;
- повне закріплення відповідальності за якість результатів праці за конкретним виконавцем;
- використання колективних форм і методів пошуку, аналізу і вирішення поставлених завдань, постійна участь у поліпшенні якості всього персоналу підприємства, у тому числі у такій організаційній формі, як групи якості або групи по удосконаленню діяльності підрозділів;
- розробка ефективної системи морального і матеріального стимулювання працівників підприємства, що є чутливою до забезпечення ними якісного обслуговування споживачів;
- сертифікація продукції (удосконалення стандартів і технічних умов), удосконалення методів контролю та самоконтролю, перевірка документації;
- використання передового вітчизняного та зарубіжного досвіду.

Це забезпечить підвищення конкурентоспроможності продукції, сприятиме розв'язанню проблем структурної та технічної відсталості, розширенню і захисту внутрішнього та зовнішнього ринків.

ВИСНОВКИ

Останніми роками на передових підприємствах світу впроваджується нова стратегія управління якістю продукції. Переважна більшість керівних промислових підприємств нині розуміють забезпечення якості не як технічну функцію, реалізовану якимось підрозділом, а як систематичний процес, що пронизує всю організаційну структуру підприємства. Використовуючи зарубіжний досвід в системі управління якістю на вітчизняних підприємствах слід передбачити три обов'язкових умови: якість визнається вищим керівництвом як основна стратегічна мета діяльності підприємства; заходи щодо підвищення якості продукції повинні охоплювати всі підрозділи підприємства без винятку; здійснення безперервного процесу навчання і підвищення мотивації персоналу.

З метою контролю якості продукції на всіх етапах виробництва, необхідно створити чітку комплексну систему якості — TQM, яка дозволить: поліпшити імідж та зміцнити репутацію; підвищити задоволеність клієнтів та ефективність існуючої системи управління якістю; забезпечити гнучке управління підприємством, спростити й прискорити процедури взаємодії з клієнтами, скоротити брак, виробничі витрати тощо; підвищити прибутки, поліпшити організацію управління підприємством, залучати інвестиції.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бабаєв В.Ю. Управління якістю на підприємствах / В.Ю. Бабаєв, Н.І. Маєвська // Бізнес Інформ. — 2011. — №8. — С. 175-178.
2. Левченко Л.О. Система управління якістю: сутність та проблеми впровадження на підприємствах АПК / Л.О. Шевченко. — [Електронний ресурс]. “ Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/Portal/Soc_Gum/Etp/2008_21/Levchenko.pdf.
3. Тельнов А.С. Інтегративний підхід до побудови системи управління якістю продукції промислових підприємств / А.С. Тельнов // Економіка Криму: Науково-практичний журнал. — 2010. — №4. — С. 117-121.
4. Босовська М.В. Удосконалення організації праці персоналу підприємств готельного господарства на засадах положень концепції TQM / М.В. Босовська // Вісник Донецького національного університету економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського. Сер. Економічні науки. — 2010. — №4. — С.147-154.
5. Чеботарьов В.А. Особливості впровадження систем забезпечення якості харчових продуктів в умовах трансформаційних структурних перетворень / В.А. Чеботарьов // Економічний вісник Донбасу. — 2010. — №2 (20). — С.166-169.

Стаття надійшла до редакції 10 травня 2014 року