

УДК 658.7

Tod N.A.

старший преподаватель кафедры «Логистика и маркетинг в АПК»

Безгина Г.А.

студент

Красноярский государственный аграрный университет

СИСТЕМА КРІ УПРАВЛЕНИЯ ЗАПАСАМИ ДЛЯ КОНДИТЕРСКОЙ КОМПАНИИ

Аннотация: Статья посвящена вопросу выбора системы ключевых показателей для управления запасами применительно к кондитерской компании. Предложены показатели для контроллинга. Предложен алгоритм предупреждающих и корректирующих действий по снижению неликвидов и усовершенствованный алгоритм процесса закупки сырьевых ресурсов, также с целью предупреждения неликвидов.

Ключевые слова: неликвидный запас, КРІ, коэффициент оборачиваемости запасов, доля неликвидов, средний объем запаса.

Tod N.A.

Senior Lecturer of the Department "Logistics and Marketing in AIC"

Bezgina G.A.

student

Krasnoyarsk State Agrarian University

KPI INVENTORY MANAGEMENT SYSTEM FOR CONFECTIONARY COMPANY

Annotation: The article is devoted to the selection of a system of key indicators for inventory management for the confectionary company. Key

figures for controlling are proposed. An algorithm of preventive and corrective actions to reduce illiquids has been developed. An improved algorithm of the process of purchasing raw materials is proposed in order to prevent illiquids.

Keywords: illiquid stock, KPI, inventory turnover factor, share of illiquids, average stock volume.

Чтобы контролировать и проводить своевременный и эффективный анализ динамики изменений, происходящих на любом предприятии, необходимо разработать систему ключевых показателей процесса управления логистической системой предприятия. Система KPI в логистике дает возможность устанавливать измеряемые критерии и оценивать результаты работы логистической системы.

В данной статье система KPI разработана применительно к кондитерской компании. Для кондитерской компании основными направлениями контроллинга показателей являются непрерывное обеспечение производственной деятельности сырьем для производства кондитерских изделий, а также поддержание запасов сырья на складе на необходимом уровне. Основной группой показателей является ключевые показатели управления запасами. Для кондитерской компании была предложена следующая система KPI в этой области (табл. 1).

Таблица 1 – Ключевые показатели управления запасами

| Наименование показателей | Методика расчета |
|-------------------------------------|---|
| Коэффициент оборачиваемости запасов | $K_{oz} = C_{п}/C_{oz}$ где $C_{п}$ – себестоимость продаж, руб. C_{oz} – средний объем запасов за месяц, руб. |
| Доля неликвидов в запасах | $D_{н} = K_{н}/C_{з}$ где $K_{н}$ – количество и запасов, руб. $C_{з}$ – средний запас за тот же период, руб. |
| Средний объем запаса, руб. | $C_{oz} = (Z_{п}+Z_{к})/2$, где $Z_{п}$ – остаток запаса на начало месяца, руб. $Z_{к}$ – остаток запаса на конец месяца, руб. |

Специфика производства такова, что для непрерывности производства и сокращения времени производства кондитерских изделий необходимо постоянное наличие сырья на складе. Но при этом проблема неликвидов обычно возникает достаточно часто. Для того, чтобы решить эту проблему необходим комплексный подход. Следовательно, важным моментом является своевременное их выявление и принятие мер по их уменьшению. На рис. 1 представлен алгоритм работы с неликвидами для кондитерской компании.



Рис. 1. Алгоритм работы с неликвидами для кондитерской компании

Также был предложен усовершенствованный алгоритм процесса закупки сырьевых ресурсов для предприятия (рис. 2), который позволит более точно планировать закупки сырья, используя методы логистики, такие как ABC-XYZ-анализ и др.

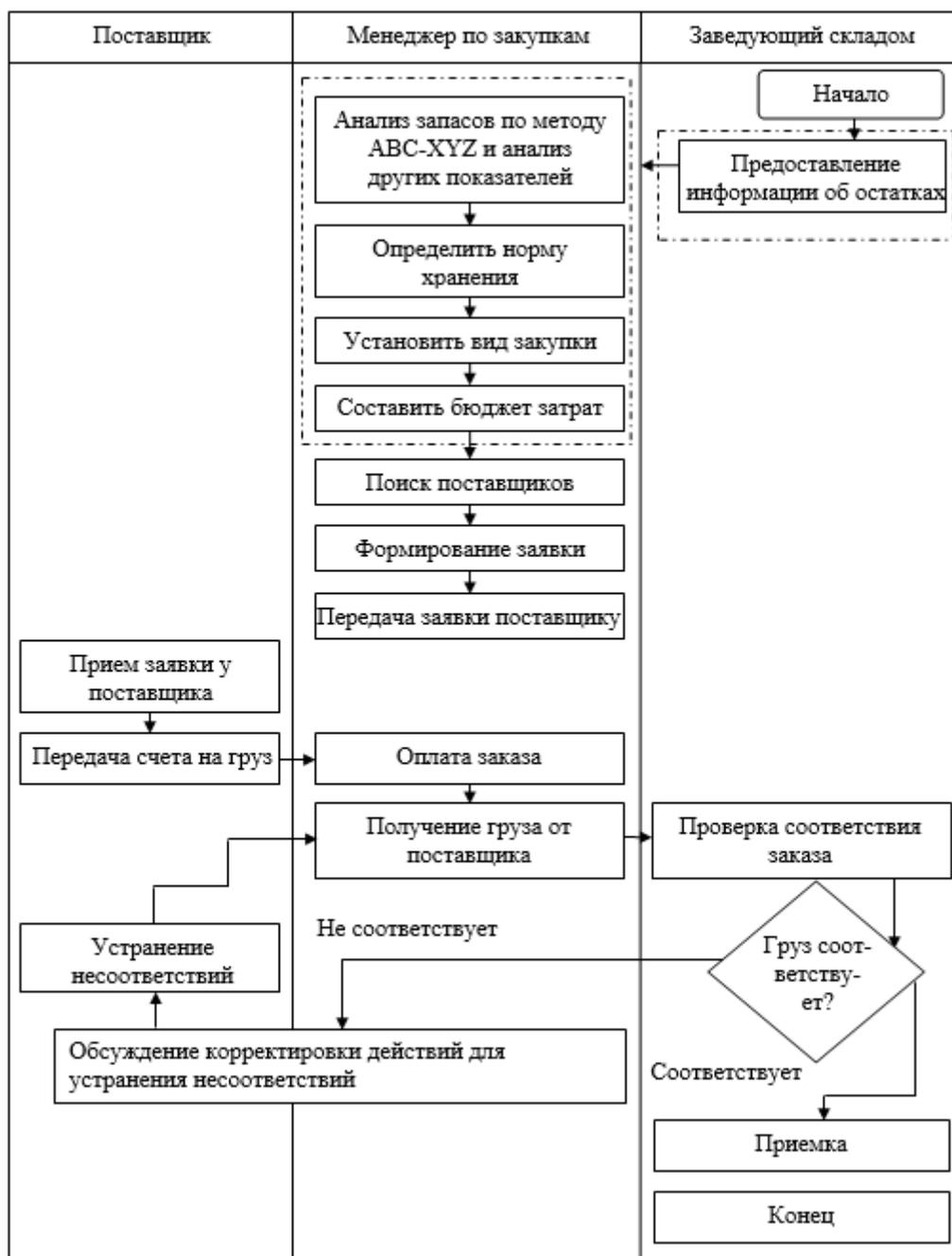


Рис. 2. Усовершенствованный алгоритм процесса закупки сырьевых ресурсов

Система контроллинга состояния запасов на складе должна включать следующие мероприятия:

1) Отчет об остатках необходимо составлять примерно раз в две недели, за прошедший месяц. Данный отчет должен содержать информацию об остатках и дате последней выдачи с места хранения по каждому виду сырья. Такой отчет позволяет выявить явные неликвиды.

2) Необходимо формировать отчет по тем видам сырья, по которым за последний месяц израсходовано не более 5% от остатка. Такой отчет позволяет выявить скрытые неликвиды.

3) Раз в месяц необходимо проводить совещания с сотрудниками отдела сбыта по вопросу нахождения вариантов реализации неликвидов.

Таким образом, контроллинг ключевых показателей управления запасами в кондитерской компании, для которой постоянное наличие сырья является необходимым условием бесперебойной работы, а также правильный алгоритм управления запасами и закупками могут позволить снизить уровень неликвидов, которые часто при этом возникают.

Использованные источники:

1. Мачульский В. Неликвиды: что это и как от них избавиться [Электронный ресурс] // Журнал «Финансовый директор» (публикация 20.09.2019). – URL: <https://www.fd.ru/articles/38993-nelikvidy-cto-eto-i-kak-ot-nih-izbavitsya>.

2. Оборачиваемость запасов (Inventory turnover) [Электронный ресурс] // Финансовый анализ (2019). – URL: https://www.audit-it.ru/finanaliz/terms/turnover/inventory_turnover.html.

3. Орлова, Н. А. Совершенствование логистической системы производственного предприятия // Сибирский журнал науки и технологий. – 2018. – Т. 19. – № 1. – С. 182-187.