

МЕТОДИКА АНАЛИЗА И ОЦЕНКИ ЛОГИСТИЧЕСКОГО РИСКА В ПРОЦЕДУРЕ ПРИНЯТИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ РЕШЕНИЙ ПО УПРАВЛЕНИЮ ПИЩЕВЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ

© 2015

С.Э. Исмаилова, студент

Тольяттинский государственный университет, Тольятти (Россия)

Ключевые слова: риск; анализ риска; микробиологические риски; химические риски; физические риски; логистические риски; предприятие пищевого производства; готовая пищевая продукция.

Аннотация: Научный и практический интерес к проблемам риска обусловлен возрастающей сложностью и вероятностным характером современных условий хозяйствования. Динамическое изменение технологий, борьба за потребителя и качество продукции, рост конкуренции заставляют производственное предприятие по-новому рассматривать вопросы управления. В этих условиях риск становится неотъемлемым элементом деятельности предприятий, в связи с чем возникает потребность совершенствования системы учета риска при управлении производством.

Целью исследования является выявление логистических рисков на предприятии пищевого производства, определение причины их возникновения, минимизация логистических рисков и совершенствование управления логистическими рисками на предприятии.

Противоречивое отношение к риску в нашей стране послужило основой для существования полярных точек зрения по поводу его сущности: от полного игнорирования риска и, как следствие, недостаточного использования его в реальной экономической практике и управленческой деятельности до признания существования случайных факторов и необходимости их учета, особенно при принятии управленческих решений.

Для предприятий пищевой промышленности вопрос учета риска имеет первостепенное значение, так как они призваны выполнять одну из важных задач – обеспечение продовольственной безопасности. Кроме того, существует ряд отраслевых особенностей, которые необходимо учитывать при управлении пищевым производством: зависимость от развития сырьевой базы – сельскохозяйственного производства, сезонность в производстве и потреблении продукции, специфика сбыта пищевой продукции.

В статье рассмотрены существующие определения риска и дано определение логистического риска. Предложена методика анализа и оценки логистического риска для предприятия пищевого производства.

Постановка проблемы в общем виде и ее связь с важными научными и практическими задачами. В настоящее время проблема управления рисками, оценки рисков занимает ведущее место практически во всех структурах и подразделениях любого предприятия. Выбор оптимального соотношения риска и уровня деятельности составляет значительную часть процесса принятия решения и его реализации.

Формирование целей статьи (постановка задания). Целью статьи является анализ логистических рисков на предприятии.

Изложение основного материала исследования с полным обоснованием полученных научных результатов. ООО «Ак Барс» – предприятие пищевого производства, которое занимается поставкой готовой пищевой продукции в лечебные учреждения. Ни для кого не секрет, что данная деятельность является очень ответственной и требующей особого внимания. Ведь для каждого пациента соблюдается индивидуальная диета, а каждой диете присущи свои нюансы.

Производство готовой пищевой продукции должно постоянно контролироваться с точки зрения безопасности для жизни и здоровья потребителя. Поэтому контроль и анализ возможных рисков на разных этапах производства, хранения, упаковки и доставки пищевой продукции имеет важнейшее значение.

Для того чтобы более подробно рассмотреть нашу тему, для начала расшифруем понятие риска. Существует множество определений, рассмотрим некоторые из них.

Риск – сочетание вероятности и последствий наступления неблагоприятных событий. Знание вероятности неблагоприятного события позволяет определить вероятность благоприятных событий по формуле. Также риском часто называют непосредственно предполагаемое событие, способное принести кому-либо ущерб или убыток [1].

Риск – характеристика ситуации, имеющей неопределенность исхода, при обязательном наличии неблагоприятных последствий [2].

Риск в узком смысле – количественная оценка опасности, определяется как частота одного события при наступлении другого [3].

Риск – это неопределенное событие или условие, которое в случае возникновения имеет позитивное или негативное воздействие на репутацию компании, приводит к приобретениям или потерям в денежном выражении.

Риск – это вероятность возможной нежелательной потери чего-либо при плохом стечении обстоятельств [4].

Анализ риска – это процесс сбора и оценки информации для выявления потенциально опасных факторов и условий, приводящих к их возникновению. Технологическая подготовка производства, уровень ресурсного обеспечения, уровень технологии, организации, подготовки исполнителей и соблюдение исполнительской дисциплины должны обеспечивать требуемое качество продукции, которое впоследствии будет оценено потребителями [5].

Основными причинами возникновения риска являются три фактора внешней среды, определяемые различными ситуациями или набором обстоятельств: неопределенность, случайность, противодействие, с которыми необходимо считаться, предвидеть, планировать и, если возможно, снижать, уменьшать и предотвращать [5; 6].

Существует множество рисков, положенных в основу процедуры принятия и реализации решений по управлению пищевым производством ООО «Ак Барс». Рассмотрим некоторые из них.

1. Микробиологические риски. Существенными рисками для многих пищевых продуктов могут быть патогены (болезнетворные микроорганизмы) и микробные токсины. Некоторые компоненты и готовые изделия потенциально содержат патогены или представляют собой среду для развития микробных токсинов, которые могут вызвать серьезные заболевания, иногда со смертельным исходом. Реализованные микробиологические риски могут стать причиной хронических заболеваний.

2. Химические риски. Химические загрязняющие вещества в пищевой продукции могут быть либо естественного происхождения, либо образовавшимися в процессе обработки. Высокие уровни содержания вредных химических веществ служат причиной острого течения болезней, в то время как более низкие уровни приводят к хроническим заболеваниям.

Понятие «потенциальные химические риски» вклю-

чает микотоксины, антибиотики, пестициды и сульфиты. В большинстве случаев из-за низкой вероятности возникновения и природы рисков лучшим методом их контроля служат предварительные программы.

3. Физические риски. Физическими рисками считаются любые объекты или материалы, которые являются частью изделия, но должны быть удалены из него (например, кости в мясе), или не предназначены для того, чтобы быть частью изделия, но могут случайно попасть в него в процессе производства (например, осколки стекла, кусочки металла, пластмассы и т. д.).

Физические риски обычно не чреватываются существенным ущербом для здоровья. Контроль за посторонними включениями естественного происхождения (например, костями в мясе, вишневыми косточками, ореховой скорлупой) чрезвычайно важен с точки зрения качества продукции, в то время как риски, связанные с их наличием, обычно менее серьезны [6].

Наряду с микробиологическими, химическими и физическими рисками, мы также наблюдаем логистические риски [7; 8].

Под логистическими понимаются риски, возникающие в результате выполнения логистических операций в процессах транспортировки, складирования, грузопереработки, управления запасами, также это могут быть риски логистического менеджмента, которые проявляются на разных уровнях управления логистической системой. В таблице 1 представлены риски, возникающие в результате выполнения логистических операций транспортировки пищевой продукции [9–11].

Анализ логистических рисков на предприятии проводится следующим образом.

1. Возникающие риски сравнивают с какими-либо критериями (если таковые существуют) или аналогич-

ными рисками, имеющими место на других объектах. На основе проводимого сравнения выявляются и оцениваются отличия от допустимого уровня на других объектах. Этот анализ выполняет оценочную функцию.

2. Выявляются причины и факторы отклонений фактических значений экономических параметров от запланированных. Однако данный анализ не ограничивается выявлением причинно-следственных связей, а позволяет также сделать рекомендации по методам и показателям, обнаруживающим возникающие несоответствия. Этот анализ выполняет диагностическую функцию.

3. Проводятся дополнительные исследования рисков и объектов, на которых они возникли, при отсутствии возможности нормализовать ситуацию без проведения углубленного анализа риска и деятельности данного объекта. Этот анализ выполняет поисковую функцию [12–14].

По любому из выявленных экономических рисков на основе их анализа принимаются управленческие решения. Процесс принятия решения состоит из нескольких этапов.

– На первых этапах производится сбор информации и ее обработка. Затем анализируется возможность возникновения рисков, выявляются наиболее вероятные риски, способные оказать существенное влияние на принимаемое решение [15; 16].

– Далее на основе полученных результатов подготавливаются варианты управленческого решения. Обращаем внимание на то, что поскольку экономический риск порождается неопределенностью в условиях, в которых принимаются и будут реализованы экономические решения, то в процессе анализа риска выявляется множество возможных вариантов решения анализируемой проблемы, а не какой-то определенный (таким образом, реализуется так называемый «сценарный подход») [17; 18].

Таблица 1. Риски логистических операций транспортировки пищевой продукции

Объект риска	Риски логистических операций транспортировки		
	перевозка (транспортирование)	погрузка, разгрузка, перегрузка	подготовка груза к перевозке
Имущество, в том числе транспортные средства	Повреждение, полная или частичная утрата. Причины: возгорание, авария (крушение, ДТП и т. д.), низкая квалификация водителя, противоправные действия третьих лиц	Повреждение. Причины: ошибки персонала (водителей, грузчиков), падение	
Перевозимые товары	Повреждение, полная или частичная утрата, обесценение. Причины: авария, поломка транспортного средства, возгорание, неисправная тара, упаковка, неправильное размещение и крепление груза в транспортном средстве, противоправные действия третьих лиц, ошибки персонала	Повреждение, обесценение. Причины: ошибки персонала, неисправность погрузочно-разгрузочной техники, нарушение технологии работ, кражи	Повреждение, частичная утрата. Причины: пожар, неосторожность персонала, неисправность упаковочной техники, кражи
Персонал	Нанесение вреда жизни и здоровью водителя. Причины: возгорание, авария (крушение, ДТП и т. д.), противоправные действия третьих лиц	Нанесение вреда жизни и здоровью водителя, грузчиков. Причины: падение груза, неисправность погрузочно-разгрузочной техники	Нанесение вреда жизни и здоровью упаковщиков. Причины: пожар, неисправность упаковочной техники
Ответственность	Неизвестные на момент оценки лица, владелец груза (в случае привлечения логистического посредника). Причины: ДТП, несоответствие массы или количества грузовых мест сопроводительным документам, ухудшение качества груза, нарушение сроков доставки		
Снижение дохода или прибыли, рост расходов	Расходы на подачу подвижного состава на замену сломавшемуся, штрафы за нарушение сроков доставки и т. д.		

– Анализируются последствия, которые могут наступить при принятии каждого из рассматриваемых вариантов. Причем особое внимание обращается на решения, потенциально несущие наибольшие отрицательные отклонения от планируемых показателей при наступлении риска, т. е. при реализации которых возможны наибольшие негативные последствия в случае принятия данного решения и проявления какого-либо из условий, создающих неопределенность и вызывающих экономический риск [19].

– На последнем этапе, предшествующем принятию окончательного решения, дается сводная количественная оценка риска.

– На основании результатов проведенного анализа принимается окончательное управленческое решение [20].

Таким образом, изучив методику анализа и оценки логистического риска, положенную в основу процедуры принятия и реализации решений по управлению пищевым производством ООО «Ак Барс», можно сделать следующий вывод: для эффективного управления экономическими рисками необходимо проводить исследования причин возникновения рисков и анализ рисков и на основе полученных результатов принимать соответствующие управленческие решения.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Воробьев С.Н., Балдин К.В. Управление рисками в предпринимательстве. М.: Дашков, 2011. 770 с.
2. Гончаров Д.С. Комплексный подход к управлению рисками для российских компаний. М.: Вершина, 2010. 224 с.
3. Коршунова Л.Н., Проданова Н.А. Оценка и анализ рисков. М.: Феникс, 2011. 96 с.
4. Москвин В.А. Управление рисками при реализации инвестиционных проектов. М.: Финансы и статистика, 2012. 351 с.
5. Рыхтикова Н.А. Анализ и управление рисками организации. М.: Форум, 2012. 240 с.
6. Чернова Г.В., Кудрявцев А.А. Управление рисками. М.: Проспект, 2011. 167 с.
7. Шапкин А.С., Шапкин В.А. Теория риска и моделирование рисков ситуаций. М.: Дашков, 2010. 880 с.
8. Шоломицкий А.Г. Теория риска. Выбор при неопределенности и моделирование риска. М.: ГУ ВШЭ, 2011. 400 с.
9. Плетнева П. Управление рисками в логистике. СПб.: СПбГЭУ, 2014. С. 26.
10. Вахтеров С.Д. Все мы немного риск-менеджеры // Управление компанией. 2002. № 2. С. 68–70.
11. Галкин Г.А. Управление рисками // Intelligent Enterprise. 2005. № 11. С. 11–13.
12. Арсеньев Ю.Н., Минаев В.С. Управление рисками. М.: Высшая школа, 1997. 420 с.
13. Афоничкин А.И., Матвеев Л.А., Макаркин Н.П., Сажин Ю.В. Системы управления в теории и практике оценки управляющих решений. Саранск: НИМГУ им. Н.П. Огарева, 1995. 224 с.
14. Голубева О.Н. Риск как экономическая категория // Вестник Санкт-Петербургского университета. Сер. 5: Экономика. 1993. № 1. С. 130–132.
15. Давыдова Г.В., Беликов А.Ю. Методика количественной оценки риска банкротства предприятия // Управление риском. 1998. № 3. С. 13–20.
16. Зинчук Г.М. Основные факторы риска, влияющие на деятельность предприятий пищевой промышленности Республики Мордовия // Экономическое развитие современной России: проблемы и перспективы. Саранск: СВМО, 2000. С. 33–36.
17. Канке А.А., Кошечая И.П. Анализ финансово-хозяйственной деятельности предприятия. М.: ИНФРА-М, 2011. 288 с.
18. ГОСТ Р 51901.1-2002. Менеджмент риска. Анализ риска технологических систем. Введен 7.06.2002. М.: Издательство стандартов, 2002. 28 с.
19. ГОСТ Р 51897-2011. Менеджмент риска. Термины и определения. Введен 16.11.2011. М.: Издательство стандартов, 2011. 16 с.
20. Шапкин А.С., Шапкин В.А. Теория риска и моделирование рисков ситуаций. М.: Дашков и К°, 2010. 879 с.

THE METHODS FOR ANALYSIS AND EVALUATION OF LOGISTICAL RISK DURING THE PROCEDURE OF MAKING AND IMPLEMENTING THE DECISIONS ON FOOD PRODUCTION MANAGEMENT

© 2015

S.E. Ismailova, student
Togliatti State University, Togliatti (Russia)

Keywords: risk; risk analysis; microbiological risks; chemical risks; physical risks; logistical risks; food production enterprise; finished food products.

Abstract: The academic and practical interest to the issues of risk is caused by the increasing complexity and probabilistic nature of today's business environment. The dynamic changes in technology, the competition for customers and the quality of products, and the increased competition force a manufacturing enterprise to consider the issues of management in a modern way. In these circumstances, the risk becomes an integral element of the enterprises' activity, and in this connection, the necessity to improve the risk assessment system occurs while managing the production.

The aim of the study is the identification of logistical risks in food production enterprise, the determination of their root causes, the minimization of logistical risks and the improvement of logistical risks management within the enterprise.

The ambivalence to risk in our country became the basis for the existence of opposite points of view about its nature: from the blatant disregard of risk and, as a consequence, its insufficient use in actual economic practice and management, to the admission of the existence of random factors and the necessity of taking them into account, especially when making management decisions.

The issue of risk accounting is crucial for the food industry enterprises as they are intended to perform one of the important tasks – food safety provision. In addition, a number of industry characteristics that must be considered during food production management: the dependence on the development of the raw material base-agricultural industry; the seasonality of production and consumption; and the specific nature of food products distribution.

The paper considers the existing definitions of risk and defines the logistical risk. The author suggests the technique of analyzing and evaluating logistical risk for the food production enterprise.