

УДК 640.5

Деркач А.А.¹

Кукліна Т.С.²

¹ студ. гр. МТЕ-419 НУ «Запорізька політехніка»

² канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

СКЛАД, ЯК СКЛАДОВА РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Складське господарство – сукупність загальнозаводських і цехових підрозділів, призначених для приймання, розміщення, зберігання та відпуску продукції, предметів і засобів праці.

Правильна організація складського господарства повинна забезпечувати збереження матеріальних цінностей, виключити втрати та недостачі. Через склади засоби та предмети праці переміщуються по стадіях технологічної переробки, в результаті чого отримані ззовні сировину і матеріали трансформуються в готову продукцію. Від діяльності працівників складського господарства чимало залежить виконання таких важливих показників роботи підприємства як собівартість продукції, прибуток, рентабельність, зростання продуктивності праці, виконання договірних зобов'язань з поставок продукції. У складському господарстві підприємств, як і в основному виробництві на приведення в дію складського обладнання і забезпечення нормальних умов праці для працівників витрачаються паливно-енергетичні та матеріальні ресурси. Довгий час складському господарству приділялося мало уваги, проте останнім часом багато підприємств харчування стали розуміти, що складське господарство – це важлива ланка у виробничій структурі, яка значно впливає на результати виробництва. Без складського господарства підприємство не змогло б забезпечувати себе сировиною і матеріалами виробництва безперервно.

Впорядковане ведення складського господарства – перша умова ефективного управління запасами. Забезпечити порядок на складі – означає створити мотивацію працівників до бережливого поводження з запасами, упорядкувати процеси зберігання запасів і введення нових товарів в асортимент, ранжувати запаси по пріоритетності, своєчасно здійснювати інвентаризацію товару і обробку документації. Шляхи реалізації цих умов різні, головне – це результат, тобто порядок. Зазвичай наведення порядку в роботі складу дає прямий економічний результат у вигляді зниження запасів, збільшення оборотності, зростання прибутку компанії.

Головне завдання складського господарства складається в організації нормального харчування виробництва матеріальними ресурсами, нормальної відправки готової продукції споживачам при мінімальних витратах на функціонування складського господарства.

Складські приміщення підприємств громадського харчування служать для приймання продуктів від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання. Складські приміщення можуть розміщуватися в окремих приміщеннях, а також на перших, цокольних і підвальних поверхах. Вони повинні мати зручний зв'язок з виробничими приміщеннями.

Організація тарного господарства підприємства включає наступні етапи: придбання, проектування і виготовлення тари; зберігання та облік руху тари; видача у виробництво і організація ремонту тари. Основні напрямки вдосконалення тарного господарства: розробка найбільш ефективних і економічних типових конструкцій тари; організація централізованого виробництва та раціональної експлуатації застосовуваної на підприємстві тари.

При проектуванні складів особлива увага повинна бути звернена на засоби механізації і автоматизації складських операцій. Для оцінки рівня оснащеності складів вантажно-розвантажувальними засобами та іншими механізмами використовують показник насиченості засобами механізації.

Отже, значення складського господарства визначається тим, що недоліки в його організації мають прямий вплив на перебіг виробничих процесів (зокрема, порушується нормальне харчування виробництва матеріальними ресурсами). Раціональна організація складського господарства – одна з передумов економії витрат і підвищення ефективності виробництва в цілому.