

УДК 330

С.М. Шкарлет, д-р екон. наук, проф.

Чернігівський державний технологічний університет, м. Чернігів, Україна

В.А. Іванець, доцент

Чернігівський інститут бізнесу і права Міжнародного науково-технічного університету ім. академіка Ю. Бугая

ФОРМУВАННЯ І ДІЯЛЬНІСТЬ СИСТЕМИ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ СУЧАСНОГО ПІДПРИЄМСТВА

Розглянуто та проаналізовано основні принципи формування і діяльності системи економічної безпеки на сучасному вітчизняному підприємстві, існуючі інструменти її державної підтримки. Досліджено основні складові, структурні елементи побудови комплексної системи економічної безпеки підприємства та сформульовані завдання щодо підтримки її розвитку в сучасних умовах.

Ключові слова: система економічної безпеки підприємства, основні складові, структурні елементи.

Постановка проблеми. Проблема організації та створення системи економічної безпеки на сучасному вітчизняному підприємстві є особливо актуальною у нинішніх складних умовах виживання української економіки. Економічна, фінансова і політична кризи, соціально-демографічні та екологічні катаклізми не дають можливості підприємництву і бізнесу стабільно й ефективно розвиватись, не кажучи вже про негативний вплив на них недосконалого законодавства, криміналітету та корупції на всіх щаблях влади.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питанню формування системи економічної безпеки підприємства в останній час приділяється все більше уваги з боку українських науковців, зокрема, М.І. Зубок, Є.В. Позднишева, С.М. Яременко, В.Л. Ортинського, І.С. Керницького, З.Б. Живко, С.М. Шкарлета, О.О. Гетьмана, В.М. Шаповала, Г.А. Копосова, Є.Н. Радкевича, М.В. Шарко та інших.

Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми. Слід відзначити, що ще недостатньо висвітлено основні складові, структурні елементи побудови та роботи ефективної комплексної системи економічної безпеки діяльності підприємства в умовах постійного впливу негативних зовнішніх і внутрішніх факторів загроз.

Мета статті. Головною метою цієї роботи є розгляд організаційних механізмів створення та функціонування комплексної системи економічної безпеки підприємства, аналіз її роботи та узагальнення проблем у сучасному вітчизняному підприємстві, визначення механізмів підвищення ефективності її діяльності.

Виклад основного матеріалу. Вітчизняні економісти і спеціалісти визначають економічну безпеку підприємства як стабільний успішний стан його фінансово-господарського розвитку, що є задовільним, бажаним і цільовим для його керівництва та власників і може підтримуватись протягом визначеного часу. Тобто, головна мета економічної безпеки підприємства полягає в гарантованій, стабільній та максимально ефективній його діяльності з високим потенціалом розвитку на перспективу. Для досягнення бажаних результатів, на їх думку, необхідно виконати основні функціональні завдання щодо: забезпечення високої ефективної роботи, фінансової стійкості, технологічної незалежності та високої конкурентоспроможності технічного потенціалу; досягнення високої ефективності менеджменту, організаційної структури управління підприємством, високого рівня кваліфікації персоналу та ефективного використання його інтелектуального потенціалу; ефективного вирішення екологічних проблем і правової захищеності діяльності підприємства та організації безпеки персоналу, фінансових і матеріальних ресурсів; забезпечення захисту інформаційної бази даних та досягнення необхідного рівня інформаційно-аналітичної роботи всіх підрозділів підприємства. Структуроутворюючими елементами системи економічної безпеки повинні бути фінансова, інтелектуальна, кадрова, техніко-технологічна, політико-правова, інформаційна, екологічна та силова складові. Схема

процесу організації економічної безпеки включає в себе такі заходи: формування необхідних корпоративних ресурсів (фінансових, матеріальних, інформаційних і людських); стратегічне і тактичне прогнозування, планування економічної безпеки за функціональними складовими та фінансово-господарської діяльності підприємства; здійснення функціонального аналізу і загальної оцінки досягнутого рівня економічної безпеки [1; 2; 3].

Проаналізуємо структуру і діяльність служби економічної безпеки одного із підприємств-лідерів хлібопекарської промисловості ПАТ «Ніжинський хліб», переможця у номінації «Продовольчі товари» за хліб «Дарницький подовий» (його питома вага в загальному обсязі виробництва становить майже 40 %) у регіональному конкурсі «Чернігівська якість-2010» у рамках Всеукраїнського конкурсу якості продукції – «100 кращих товарів України».

ПАТ «Ніжинський хліб» було створено у 1997 році на базі державного хлібозаводу з хлібобулочним і кондитерським цехами, побудованого в 1988 році. На підприємстві працює 440 працівників, з яких 140 – до 35-ти років, і кількість робочих місць зростає, незважаючи на нестабільний економічний стан країни. Хлібозавод є рентабельним, фінансово стійким підприємством, що видно зі зростання за 9 місяців 2010 року виробництва хлібобулочних виробів на 3,4 %, а кондитерських майже на 30 % порівняно з відповідним періодом минулого року (у 2009 р. було вироблено і реалізовано хлібобулочних і кондитерських виробів на суму 39393,8 тис. грн). У поточному році підприємство працює у чотири зміни, за добу випускає 35 тонн 70 видів продукції, із них 40 – хлібобулочних та 30 кондитерських. Подібні економічні позитивні результати були досягнуті, в першу чергу, завдяки професійно організованій службі економічної безпеки, що очолює начальник-професіонал В. Косарев – досвідчений фахівець-економіст, який добре орієнтується у всіх основних виробничих та технологічних процесах і контролює фінансово-господарську діяльність підприємства зі своїми помічниками у всіх структурних підрозділах хлібозаводу. І в цій відповідальній роботі йому допомагає добре налагоджена діяльність служби охорони. Тепер немає порушень у бухгалтерському обліку, наведено порядок у збуті продукції, в роботі виробничих цехів і загалом заводу. Начальник служби економічної безпеки за допомогою системи відеонагляду відслідковує роботу всіх підрозділів і щодня проводить аналіз відеозапису. Зафіксовані порушення оперативно усуваються. Підприємство працює стабільно, регулярно сплачує солідні податки і зарплату, вирішує соціальні питання трудового колективу. На підприємстві міцна трудова дисципліна, кожний протягом зміни виконує свою роботу, і ніхто навіть не думає, щоб щось вивести з пекарні. Забули про крадіжки, про те, що не вистачало сировини, витримується рецептура. Таким же чином забезпечується безпека комерційної таємниці, конфіденційної інформації та інформаційно-аналітичної роботи на підприємстві.

Крім добре налагодженої роботи самої служби економічної безпеки, ефективну роботу комплексної системи економічної безпеки підприємства забезпечують інші її складові, направлені на збереження і розвиток інтелектуального потенціалу. Це досвідчена, високопрофесійна команда на чолі з висококваліфікованим спеціалістом – професіональним керівником з 30-літнім практичним стажем, головою правління ПАТ «Ніжинський хліб» П. Лабузьким та його колишнім заступником з питань якості Я. Дмитренком, який змінив П. Лабузького в 2011 році, що розробляє головні напрямки розвитку підприємства, оновлення виробничих цехів, їх технічне оснащення, формує фінансову та цінову політику, забезпечує поєднання економічних та адміністративних методів керівництва, організовує взаємодію виробничих цехів та підрозділів, спрямовує їх діяльність на досягнення високих результатів. Творча, цілеспрямована праця, чітка кадрова політика цілої команди забезпечує ритмічну стабільну роботу всього підприємства, високо тримає щорічно виробничу марку на різних престижних конкурсах. У

поточному році знижено ціни на основну продукцію й оновлено асортимент випічки. Керівництво працює з постійними постачальниками якісного борошна та іншої сировини. Компанія «Укрзернопром» постачає борошно з твердих сортів пшениці із високим вмістом клейковини. Керівник над усе цінує людський фактор, аналізує думку провідних спеціалістів, машиністів-операторів, пекарів, кондитерів, пакувальників і приймальників готових виробів та водіїв – всіх учасників виробничо-збутового процесу.

Велику увагу на підприємстві приділяють фінансовій, техніко-технологічній і екологічній складовим системи забезпечення економічної безпеки. Перш за все, замінили старе обладнання на новітнє, механізуючи виробничі процеси – від подачі борошна до випічки. Пекарі посилили контроль за дотриманням технології. В умовах жорсткої конкуренції для зниження собівартості і роздрібної ціни випічки економлять паливно-енергетичні ресурси, модернізують і запроваджують нове технологічне обладнання, раціоналізаторські пропозиції фахівців механічної служби, що стало постійним орієнтиром у роботі провідних спеціалістів (головні інженер, енергетик, механік). На вдосконалення виробництва і підтримання належного санітарного стану протягом минулого року використано 1 млн 760 тис. грн. Для енергозбереження замінили повітряні компресори на екологічно кращі – роторні для забезпечення потрібної температури у складах, у тому числі і в новому складі для зберігання готової продукції, що дозволило заощадити до 100 тис. кіловат/годин електроенергії за рік. Виконано роботи по ремонту аспіраційної системи складу безтарного зберігання борошна на 120 тис. грн. Для раціонального споживання енергоресурсів замінили пальник на паровому котлі марки ДЕ-6,5/14, що заощадило також влітку щодоби 310 кубічних метрів газу та 250 кіловат/годин електроенергії. На це удосконалення витратили 110 тис. грн. Газова піч набагато вигідніша, ніж потужна енергетична. Із п'яти працюючих печей три замінені на більш сучасні. Відпрацьовані гази однієї із них йдуть на підігрів води, яка використовується на виробництві. Для підтримання потрібних параметрів тіста в літній період запровадили систему охолодження заквасок та транспортування на виробництво на суму 126 тис. 600 грн. В кондитерському цеху запустили електронну формувальну машину вартістю 253 тис. грн, що дозволяє виробляти великий асортимент печива, в тому числі з наповнювачами. Проклали окрему повітряну лінію вартістю 500 тис. грн, що зекономило електроенергію та ліквідувало перебої у її подачі. Електронні дозатори сировини з комп'ютерним оснащенням на кожній з п'яти ліній, завдяки чому підвищено якість продукції. Окрім технічного оновлення виробництва, постійно поліпшують умови праці: обладнали душові, провели ремонти – побутового приміщення в котельні, їдальні, де готують дешеві і смачні обіди за символічну ціну (2 грн), камери зберігання кондитерських виробів, асфальтного покриття на території хлібозаводу та автотранспортного цеху відповідно до чинних екологічних норм і стандартів.

Сучасні технічні можливості забезпечують якість та безпечність продукції, що контролюється від сировини та матеріалів до відвантаження випічок. Для цього в 2008 році запровадили інтегровану систему управління якістю відповідно до вимог державних стандартів, що відповідають міжнародним. Це серйозна перевірка технічного нагляду за сертифікованою системою якості, яку проводить ДП «Чернігівстандартметрологія». На підприємстві працює рада з якості та безпечності харчових продуктів. По кожному підрозділу розроблено пакет документів, у якому передбачено комплекс дій, що забезпечує узгоджену роботу усіх працівників для підвищення конкурентоздатності продукції. Для поліпшення її якості створено внутрішню дегустаційну комісію, на засіданнях якої аналізується хлібобулочні та кондитерські вироби, нові види продукції, надаються фахові рекомендації для усунення виявлених недоліків. Для підтвердження безпечності продукції додається маркування на відсутність у ній ГМО.

Споживачам пропонується до 40 найменувань хліба і булок, кондитерських виробів і здоби. Якісна продукція користується попитом у 14 районах Чернігівської, 2-х – Сумської і 3-х – Київської областей та м. Києва, де продукція Київського хлібозаводу № 10 не є конкурентом для ніжинських пекарів. На чималий асортимент випічок переробне підприємство знизило ціни, а київський та прилуцький хліб з липня поточного року подорожчав. Планується освоювати ринки близького зарубіжжя.

Хліб випікають із борошна, яке має підвищену харчову цінність з високим вмістом клейковини, а також випускаються вироби дієтичного і діабетичного призначення з додаванням пшеничних висівків. Для пенсіонерів випікають соціальний хліб, який дешевший і тільки з натуральної сировини, без харчових добавок (розпушувачів). Підвищити харчову і біологічну цінність хліба допомогло випікання його з цільного зерна, минаючи традиційний помел на борошно. Вітчизняні і зарубіжні спеціалісти дійшли висновку, що з такого зерна, обробленого за особливою технологією, хліб має дивні лікувальні якості, оскільки зберігаються всі натуральні компоненти. Технологія одержання нових сортів цільнозернового хліба, збагаченого рослинними і тваринними домішками (висівки, зародки пшениці, борошно з льону, морські водорості, лікувальні трави, листові овочі, коріння петрушки, селери та пастернаку, вторинні молочні продукти тощо), робить його корисним для діабетиків і тих, хто на дієтичному харчуванні, очищає організм від шлаків, підвищує імунітет, позбавляє зайвої ваги, зменшує ризик захворювання на рак, цукровий діабет, хвороби шлунково-кишкового тракту, печінки і серцево-судинної системи.

Сировина для хліба «Дарницького», наприклад, лише вітчизняного виробництва, яка пройшла контроль за показниками якості та безпечності. Тісто готують без харчових домішок за традиційною технологією на рідких заквасках з чистих культур молочнокислих бактерій і дріжджів. Технологічний процес його приготування контролюється на всіх стадіях та метрологічно забезпечений. Відповідність готової продукції вимогам нормативних документів та медичним критеріям безпеки підтверджено результатами періодичних випробувань. Задля збереження споживчих властивостей близько 70 % хліба «Дарницького» надходить у торговельну мережу в упаковці. Випічки супроводжуються етикеткою, зміст якої відповідає вимогам з маркування. Оптимальна маса, високі смакові властивості та товарний вигляд продукції, а також прийнятна ціна отримують схвальні відгуки покупців.

Для випікання універсального сорту хліба закупили нову лінію, яку випробували та запустили у вересні 2011 року. Завезли зерно кращих сортів жита і пшениці та за старовинними рецептами пролуцили, промили в чанах, проростили на підприємстві і вготували борошно. При виготовленні продукту використали лише хлібну закваску. Такий хліб має оздоровчі властивості і корисний для хворих на цукровий діабет, шлунково-кишкові захворювання та споживачів, які обрали для себе здоровий спосіб життя.

Рекламуючи свою продукцію, хлібопекарі-маркетологи оновлюють прайс-листи, інформують споживачів про склад поживних речовин у випічках, про переваги тієї чи іншої з них, про нові їх види, що постійно підвищує попит на їх продукцію. Триває робота з випуску нових видів продукції на основі вивчення попиту споживачів головного продукту – хліба. Ефективно працює логістична система доставки свіжої продукції. Майже 100 % випічок доставляється власним автотранспортом (49 вантажівок і 42 спеціалізовані фургони). У м. Ніжині є 10 власних кіосків, один – у м. Носівці. У м. Ніжині реалізується понад 30 % від загальної кількості продукції, в тому числі у власній торговельній мережі – понад 9 %.

Спеціалісти ПАТ вивчають попит населення, приймають заявки на наступний день, щоб задовольнити їх попит та продати свіжу продукцію того ж дня. Водії Ніжинського хлібозаводу, як менеджери, завжди надають фахову інформацію, знаходять взаєморозуміння з продавцями, спільно працюють на споживача. Асортимент високоякісних продуктів харчування постійно розширюється, враховується побажання споживачів. Лише у

2011 році розроблені та надійшли у продаж такі види продукції, як батон «Фуршетний», ромова баба, сочник, торти «Фруктова насолода» та «Медовик» із чорносливом. Надходить багато заявок на ніжинські торти. Одних тільки тортів можна виготовити понад 40 видів у новому кондитерському цеху. На регулярній основі йде постачання в торгівлю іншої смачної продукції: одного лише печива – 5 сортів, пряників – 4 сортів і рулетів – 3 сортів. Нині на підприємстві монтують нову лінію для виготовлення виробів із листового тіста, яке на українському ринку представлене поки що недостатньо, тому у 2012 році ПАТ «Ніжинський хліб» порадує своїх споживачів новим асортиментом солодоців. Особливим попитом у населення користуються такі види продукції, як хліб «Поліський», що виготовляється із вищих сортів житнього та пшеничного борошна, солодкі батони, печиво «Вівсяне», «Різдвяне», «Медове», «Антошка», «Полісся», вісім видів пряників, торти «Петрівський», «Медовий» ваговий, бісквітні тістечка.

На підприємстві висока культура виробництва. Для упаковки кондитерських виробів застосовують бісерні прямокутні та круглі форми, картонні коробки з більш сучасним та привабливим дизайном. Спеціальна машина нарізає хлібобулочні вироби з одночасним пакуванням у кульки.

Забезпечення економічної безпеки функціонування підприємства на ПАТ «Ніжинський хліб» здійснюється шляхом створення мотиваційних стимулів персоналу. Дирекція створила Фонд голови правління для преміювання кращих працівників і допомоги тим, хто її потребує. За рахунок підприємства кожен працівник щозміни отримує буханку хліба та батон. Якщо бажає більше – в рахунок зарплати за собівартістю без торгових надбавок. Регулярно видають зарплату і сплачують чималі податки, а до професійного свята всі отримують премії. Є робітнича їдальня, де можна дешево, але смачно пообідати за символічну ціну (2 грн). Надається матеріальна допомога на лікування і ветеранам війни та праці. Тортами і пасками вітають всіх працівників на великі свята та грошовими виплатами відзначають іменинників-ювілярів. Місцевий комітет влаштовує культпоходи на вистави місцевого театру, екскурсії вихідного дня до Батурина та інших культурно-історичних місць регіону. Влітку працівники та їхні діти відпочивають на своїй оздоровчій базі на березі ріки Десна, забезпечуються путівками для відпочинку на морі, в санаторії, в дитячих оздоровчих закладах. Працює тренажерний зал, обладнаний широким набором спортивних знарядь.

Висновки і пропозиції. Проаналізувавши досвід та проблеми формування, структури і функціонування комплексної системи економічної безпеки сучасного підприємства, можна виділити ряд проблем: залежність від обраного напрямку розвитку підприємства й основного напрямку забезпечення безпеки корпоративних ресурсів, стану його фінансово-господарської діяльності, ефективного застосування новітніх технологій виробництва та сучасного менеджменту й маркетингу, збереження комерційної таємниці та конфіденційної інформації, звернувши особливу увагу на людський фактор.

Для цього необхідно прийняття у комплексі заходів по забезпеченню стабільності держави і роботи сучасного підприємства, залучення всіх його виробничих структур та корпоративних ресурсів до створення і підтримання роботи комплексної системи економічної безпеки підприємства.

Список використаних джерел

1. Гетьман О. О. Економічна діагностика: навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / О. О. Гетьман, В. М. Шаповал. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 307 с.
2. Зубок М. І. Безпека бізнесу: навч. посіб. у схемах і таблицях / М. І. Зубок, Є. В. Позднішев, С. М. Яременко. – К.: КНЕУ, 2008. – 480 с.
3. Економічна безпека підприємств, організацій та установ: навч. посібник [для студ. вищ. навч. закл.] / В. Л. Ортинський, І. С. Керницький, З. Б. Живко та ін. – К.: Правова єдність, 2009. – 544 с.