



Original Article: QUALITÀ IMPRESE DI PRODUZIONE: LA TEORIA E LA PRATICA

Citation

Stukanova I.P. Qualità imprese di produzione: La teoria e la Pratica. *Italian Science Review*. 2015; 5(26). PP. 97-100.

Available at URL: <http://www.ias-journal.org/archive/2015/may/Stukanova.pdf>

Author

Irina P. Stukanova, Financial University under the Government of the Russian Federation, Russia.

Submitted: April 12, 2015; Accepted: April 30, 2015; Published: May 10, 2015

Premessa: Questo documento affronta il problema del controllo della qualità nelle imprese che producono alimenti. Essa mostra come la comprensione della qualità di produttori e consumatori per lo sviluppo della produzione e del mercato, la società ha comunicato la struttura dei costi al fine di garantire la qualità del prodotto.

Parole chiave: qualità della produzione, le esigenze di gestione della qualità, la competitività dei costi di mercato.

Una delle più importanti aree di sviluppo economico è lo sviluppo del mercato agricolo come uno dei più significativi socialmente, così come il mercato, garantire la sicurezza alimentare del paese. La soluzione a questo problema è l'aumento dell'efficienza produttiva, fornito prodotti migliori. Questa zona è definita nella strategia per lo sviluppo di industria alimentare e di trasformazione della Federazione russa per il periodo fino al 2020 [1], che determina la gestione delle imprese, e in particolare l'industria lattiero-casearia dal punto di vista della produzione di prodotti di qualità.

Un aspetto importante di comprendere l'essenza della gestione della qualità è capire che, a seguito dello sviluppo della

produzione e mutato atteggiamento di qualità, e allo stesso tempo cambiato e il rapporto tra i partecipanti al mercato: fornitori, produttori, consumatori. A seconda della qualità del ruolo e importanza per i consumatori, e cambiando approcci alla definizione di qualità e approcci per la loro gestione.

Imprese nazionali nell'industria alimentare e, in particolare, l'industria casearia sono passati attraverso una serie di fasi nella gestione della qualità del prodotto sono le stesse, in generale, le principali fasi dell'evoluzione di qualità, tuttavia, hanno una serie di caratteristiche relative alle caratteristiche specifiche del settore e l'approccio russo al problema della sicurezza della popolazione alimentare.

Il problema della quantificazione della popolazione di prodotti lattiero-caseari per incontrare un periodo piuttosto lungo rimasta una gestione delle priorità e la qualità nelle imprese è stato ridotto a produrre prodotti che soddisfano i requisiti di STST e CT. Ciò è considerato prodotti di alta qualità, fatta salva la sua conformità con determinati parametri indicati in tali documenti. I consumatori hanno avuto poca scelta nella maggior parte dei casi, ha fatto piacere il fatto di acquisto del prodotto.

Così, la soddisfazione del cliente è stato collegato direttamente alla produzione quantitativa che richiede ai produttori di apparecchiature ad alto rendimento e l'introduzione di nuove tecnologie di sviluppo di produzione non rifiuti.

Fu durante questo periodo di uso diffuso in un certo numero di prodotti alimentari dalla produzione di siero e siero di latte, nonché ampliamento della gamma per il mercato di massa attraverso l'uso di tecnologie senza rifiuti. Va notato che, nel contesto della priorità "quantitativo", tuttavia, erano sviluppo attivo nel campo della conservazione a lungo termine dei prodotti lattiero-caseari, alimenti per l'infanzia e prodotti alimentari dieta con vitamine e eccipienti.

Ingresso della Russia per il percorso di sviluppo del mercato cambia in modo significativo l'atteggiamento dei consumatori e ai produttori di comprendere la qualità. C'era la possibilità di scelta dei consumatori (soprattutto a causa dei prodotti importati) richiede ai produttori di aumentare l'efficienza produttiva, riducendo i costi (compresi i prezzi bassi) e aumentando la competitività dei prodotti. Pertanto, la qualità dei prodotti sta diventando un fattore importante nel garantire l'esistenza della società, in quanto viene assicurata ricavi da vendita di prodotti.

Poiché la produzione e l'uso di nuovi tipi di materie prime è aumentato in modo significativo e l'alfabetizzazione dei consumatori. "Il venditore di mercato" è stato sostituito da "mercato del compratore", e produttori di acciaio sono costretti a massimizzare gli sforzi nella soddisfazione del cliente al fine di guadagno e mantenere le loro preferenze in feroce concorrenza di mercato. Questo correttezza, va osservato che oggi in Russia il consumo di latte e prodotti lattiero-caseari per abitante è inferiore alle norme sanitarie raccomandate (nel 2013 a un tasso di consumo di 320-340 kg, pari a 248 kg l'anno). [3]

Progettato per le aziende che commercializzano i reparti sono stati originariamente si è concentrata principalmente sul marketing efficace, tuttavia, di cambiare radicalmente l'atteggiamento dei consumatori per la qualità del cibo ha costretto i produttori a riconsiderare la sua attitudine alla gestione della qualità: il criterio principale per la qualità dei prodotti lattiero-caseari sono esattamente le preferenze di un particolare utente, in base al valore per esso prodotto specifico. Si noti che ogni cliente ha un proprio sistema di valori e preferenze dei suoi più di questo può cambiare quello che sembrava attraente oggi, domani perde il suo valore. Così, il valore di una vasta gamma, si tratta di una scelta (spesso ottenuto riempiendo i prodotti scaffali prodotta utilizzando la produzione di OGM di origine non-caseari, non soddisfano i requisiti di naturalità, ecc) i valori di retrocessione di sicurezza alimentare, che è confermato da molti studi. [2; 4].

Pertanto, la gestione della qualità è stato necessario costruire sulla vasta ricerca che aiutano a identificare le esigenze dei clienti in vista della loro piena soddisfazione, oltre a contribuire alla scelta effettiva dei fornitori e rivenditori. Tutto questo ha richiesto uno sforzo integrato dal produttore per garantire la qualità in tutta la catena di produzione, dalla materia prima alla vendita.

Il passaggio alla gestione della qualità totale, che copre tutte le attività di produttore, si presume che tutti i partecipanti al processo di servizio al cliente "dai campi alla tavola" sono visti come partner per garantire la qualità attesa da parte del consumatore.

Qualità dei prodotti lattiero-caseari, essendo uno dei principali parametri di sua competitività influenza direttamente l'andamento economico delle imprese, come i profitti derivanti dalla vendita di prodotti di alta qualità e produttore di costi per fornire la somma del suo fisico-chimiche, microbiologiche e organolettiche e le proprietà, il cui livello è formato dal

costruttore per la produzione di prodotti per soddisfare le esigenze specificate dei consumatori o implicita.

Costo prodotti di analisi per garantire la qualità dei prodotti caseari mostra che in primo luogo è il costo del controllo (accettazione, corrente e il controllo del prodotto finito), e mantenere il sistema di qualità. Come parte del sistema di gestione per la qualità deve anche considerare i costi del matrimonio e la perdita del prezzo interno di prodotti di bassa qualità, l'azienda si identifica. E 'importante prestare attenzione a come allocare il costo della qualità tra il produttore e il consumatore.

Così, una parte significativa dei costi (principalmente sul controllo di qualità) è incluso nel costo di produzione, e in effetti è un investimento, perché dopo la vendita di questi fondi vengono restituiti al produttore, oltre a portare più profitti e rafforzare la propria immagine e reputazione, ovviamente, oggetto di qualità che soddisfi consumatore.

I costi sostenuti dal produttore e il rifiuto interna connessa di prodotti difettosi, eventualmente anche fornire l'alta qualità di "uscita" e possono essere in parte compensati dai guadagni. In alcuni casi, questi prodotti possono essere utilizzati (ovviamente, in base alla disponibilità) come materia prima in altre industrie o settori.

L'aumento della produzione di latticini, diversificazione e miglioramento della loro qualità dipende non solo dalla qualità delle materie prime, ma anche da una stretta osservanza delle necessità tecnologiche tutta la catena dei processi di produzione, dalla coltivazione di animali per portarlo al consumatore. I principali fattori che determinano la gamma ottimale delle imprese del settore lattiero-caseario sono le caratteristiche regionali di produzione, le tradizioni nazionali e le preferenze dei consumatori, le condizioni economiche di produzione (in materia di imprese e consumatori). Va notato che la conservazione della gamma allo stesso livello per lungo tempo può portare ad una

perdita di posizione di mercato e di conseguenza, un deterioramento della performance finanziaria dell'impresa.

Gli studi dimostrano che la stragrande maggioranza dei consumatori ritiene la sicurezza di una delle caratteristiche essenziali dei prodotti lattiero-caseari di qualità [2; 4]. Creazione di un sanitario sicura la produzione di latte è impossibile senza un efficace sistema di controllo della qualità, il controllo cioè viene effettuata non solo a fissare alcuni parametri (parametri) e la loro correlazione con le norme, e volti a migliorare la qualità dei processi, l'interazione con fornitori e clienti. Tali requisiti sono indicati guida IDF (International Dairy Federation) è pienamente coerente con la posizione dell'UE, che si basa sui requisiti di legge in materia di sicurezza alimentare.

Formazione di latticini qualità dipende soprattutto dalla qualità delle materie prime utilizzate, la qualità dei processi produttivi e di controllo della qualità in tutte le fasi di produzione. Ciò è importante soprattutto nei casi in cui urgente necessità del paese di importare tutte le industrie, e il cibo in particolare. Allo stesso tempo, naturalmente, importanti per lo studio di esperienza internazionale nella gestione di qualità dei prodotti alimentari, l'introduzione attiva del sistema di gestione della qualità in conformità con una formazione di livello mondiale di specialisti qualificati nella gestione e l'attuazione di misure per aumentare la consapevolezza e la cultura del consumo di qualità.

References:

1. 2012. The strategy of development of the food processing industry until 2020. Approved by Decree of the Government of the Russian Federation on April 17. 559p.
2. Zelenkin V.G. 2013. Quality management at the enterprises of the dairy industry as a factor in improving their competitiveness. Vestnik of SUSU. A series of "Food Biotechnology". V. 1.
3. 2014. Regions of Russia. Socio-economic indicators of 2014. p. 80.

4. Stukanova I.P. 2009. Management of regional food market: the marketing

approach: Monograph. M.: Information-innovation center "Marketing". 236 p.