

## **УПРАВЛІННЯ ВИТРАТАМИ НА КОНСЕРВНОМУ ЗАВОДІ**

**Павленко А.В.**

**Науковий керівник - доц. каф. “Економіка підприємств”, канд. екон. наук**

**Архіпов Г.І.**

Аналіз собівартості продукції робіт і послуг дозволяє з'ясувати тенденції зміни собівартості, виконання плану за його рівнем, визначити вплив факторів на його приріст, установити резерви й виробити коригувальні заходи щодо використання можливостей зниження собівартості продукції.

Дефіцит коштів змушує переробні підприємства скорочувати витрати, скорочуючи фонд оплати праці, скорочуючи витрати на маркетинг і розробку нових продуктів, оптимізуючи асортименти продукції, що випускається.

Одним з головних напрямків зниження собівартості є використання технологій НТП.

Найбільш характерна риса НТП – перехід до принципово нового технологічного способу виробництва. Його перевага не тільки в більш високій економічній ефективності, але й можливості виробляти якісно нові матеріальні блага.

На консервному заводі, використовувана для консервування впакування зі скла й жерсті відома давно й важко припустити, що консерви гарячого розливу можна виготовляти в полімерній тарі.

Скляна тара й бляшані банки забезпечують тривалість зберігання багатьох продуктів, але більша маса й бій тари роблять їх дуже незручними в застосуванні й змушують виробників переходити до використання нових матеріалів і технологій.

Пропонується використовувати нову технологію консервування, засновану на застосуванні полімерної тари. Застосування нової технології консервування продукції з використанням біологічних методів дозволяє підвищити якість продукції, знизити собівартість продукції, одержати економічні вигоди.