(cc) BY

Толстоногова Татьяна Александровна
магистрант
Рудецкая Анна Викторовна
канд. экон. наук, доцент
ФГБОУ ВО «Хабаровский государственный
университет экономики и права»
г. Хабаровск, Хабаровский край

ОСОБЕННОСТИ НАДЛЕЖАЩЕГО ХРАНЕНИЯ ОДНОРАЗОВОЙ ПОСУДЫ НА СКЛАДЕ ТОРГОВОЙ КОМПАНИИ

Аннотация*: в статье рассмотрены складские бизнес-процессы торговой компании, отражена последовательность необходимых логистических операций. В рамках складирования готовой продукции (а именно одноразовой посуды) даны рекомендации для обеспечения эффективной работы склада и сокращения оборачиваемости товара.*

Ключевые слова*: логистика складирования, хранение одноразовой посуды, складские бизнес-процессы.*

Хранение готовой продукции на складе торговой компании – важный процесс, обеспечивающий сохранность первоначального вида товара для дальнейшей его реализации конечному клиенту. Ненадлежащее хранение товара может повлечь за собой огромные убытки для любого коммерческого предприятия.

Сейчас рынок одноразовой посуды представляет собой совокупность огромного количества игроков: производителей, дистрибьюторов, оптовых и розничных продавцов, покупателей. Если рассматривать рынок одноразовой посуды в разрезе материалов изготовления, то структура выглядит следующим образом:

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

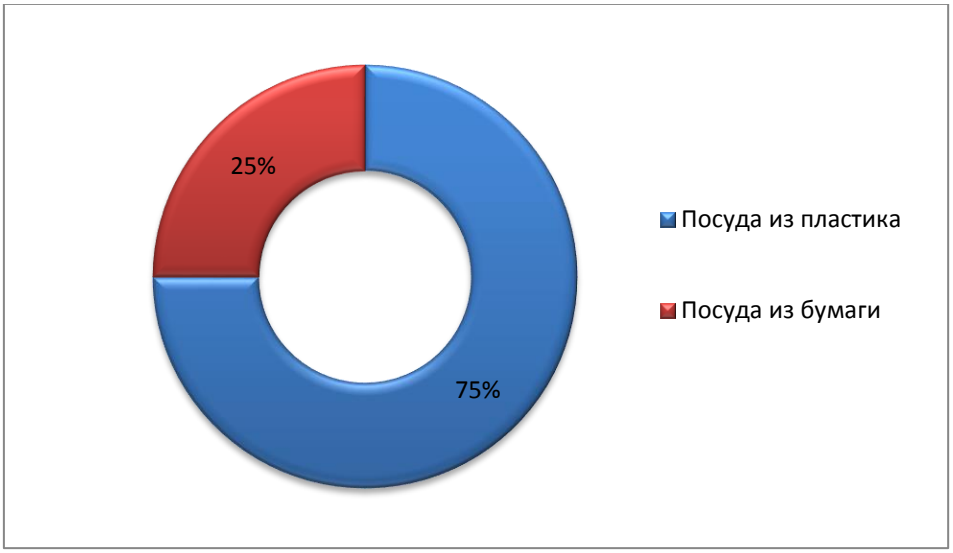

Рис. 1. Структура рынка одноразовой посуды

Ввиду использования различных материалов изготовления одноразовой посуды, для данного вида продукта должны соблюдаться и определенные условия, как транспортировки, так и хранения.

Условия хранения материалов – та окружающая среда (температура, свет, влага и т. п.), в которой хранятся материалы на складах. На складах должен поддерживаться специальный температурный режим и уровень влажности. С этой целью на складах должна быть установлена надежная вентиляция, соблюдаться чистота складских помещений.

Под хранение одноразовой посуды на складе торговой компании должно быть отведено достаточно много места, т.к. товар объемный и количество потребления с каждым годом растёт. В идеале – это современное сухое здание с ровным антипылевым покрытием на полу, с высокими потолками (не менее 6 м). У данного сооружения должна иметься в наличии система пожарной сигнализации, система вентиляции, а также регулируемая система отопления. Для осуществления погрузочно-разгрузочных работ, приёмки и отгрузки товара необходимо наличие автоматических доковых ворот или пандусов для разгрузки автотранспорта.

Склад является неотъемлемой структурной составляющей любой торговой организации. Склад выполняет ряд логистических функций:

– складирование;

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

– грузопереработка;

– упаковка;

– снабжение;

– транспортировка;

– физическое распределение и т. д.

Все эти функции выполняются посредством соответствующих логистических операций. Бизнес-процесс склада торговой компании в большинстве случаев состоит из 4 базовых функций:

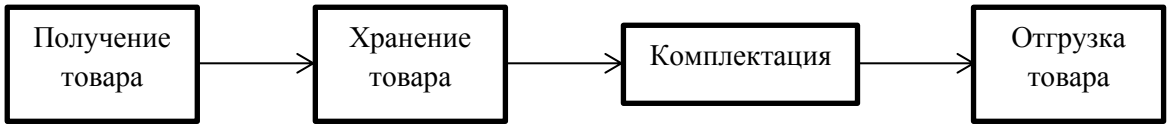

Рис. 2. Базовые функции склада

1. Получение товара.

На данном этапе происходит проверка соответствия поставки сопроводительным документам и целостности товара. Важно учитывать, чтобы на транспортных коробах была указана верная маркировка и информация о поставщике, дате производства и номере партии.

Для одноразовой посуды обязательна маркировка в виде знака «Бокал – вилка». Данный знак обозначает, что продукция подлежит контакту с продуктами питания. Знак в виде «петли Мебиуса» означает, что посуда изготовлена из материала вторичной переработки сырья. Внутри треугольника, как правило, находятся цифры. Они рассказывают о типе переработки.

1–19 – это пластик;

20–39 – бумага и картон;

40–49 – металл;

50–59 – древесина;

60–69 – ткань и текстиль;

70–79 – стекло.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Рис. 3. Бокал – вилка

Рис. 4. Петля Мебиуса

Указанные на коробе дата производства или номер партии важны для идентификации товара при отгрузке, возврате и т. д. Например, если клиент вернул бракованный товар, то сотрудник склада могут передать информацию о том, с какой партии был обнаружен бракованный товар. Это поможет сотруднику отдела закупок предметно и с экономией времени провести переговоры с поставщиком.

2. Хранение товара.

Целью данного бизнес-процесса является определение мест хранения поступающих на склад товарно-материальных ценностей, сортировка, построение оптимальных маршрутов, размещение грузов в зоне хранение.

Места, где будет находиться одноразовая посуда, оснащаются по-разному. В идеале, это многоярусные стеллажи с местами под хранение такого объема, чтобы туда помещалась вся партия товаров вместе с поддоном или тарой, в которой был принят груз. Если склад небольшой и предназначен для размещения розничных или мелкооптовых товаров, то его желательно разделить на секции. Крупную продукцию, требующую усилий по погрузке-разгрузке, нужно размещать поближе к выходу. Мелкие товары можно складировать в дальних секциях.

Для оптимизации работы склада рекомендуется вводить систему адресного хранения. Её идея состоит в том, что каждой ячейке на складе присваивается своё число или литера. Расставив их в определенном порядке, можно точно указать адрес хранения товаров. Он будет зарегистрирован во всех документах, которые

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

станут сопровождать груз. Например, адрес D1532 может означать, что товар размещен в зоне хранения D, на стеллаже №15, в третьей секции, на второй полке.

При этом размещаться товар на складе должен по принципу ABC. Товар категории A – ближе к зоне отгрузки, т.к. используется чаще всего, товар категории B – чуть дальше, чем товар A, и категория C – ближе к зоне приемки (при условии, что зоны приемки и отгрузки расположены на разных концах склада).

3. Комплектация товара.

На данном этапе происходит отбор товара из зоны хранения, его комплектация и упаковка. Этот процесс является качественным показателем работы складского комплекса в целом, характеризуя эффективность взаимодействия между всеми подразделениями.

Этот этап делится ещё на 2 подпункта:

а) прием и обработка заказов с последующей передачей информации в зону комплектации;

б) процесс комплектации и отгрузка товара заказчику.

На этапе комплектации важно учитывать то, что у одноразовой посуды имеется рекомендуемый срок хранения. Поэтому, отбор товара следует проводить по методу FIFO (first in first out). Данный метод означает то, что товар, который поступил первым, в первую очередь, и должен быть отгружен клиенту.

Для предприятий пищевой промышленности очень важно учитывать сроки хранения не только продуктов питания, но и упаковки, в частности, одноразовой посуды. Это связано с санитарно-гигиеническими проверками. Поэтому, во избежание проблем с клиентом и с органами государственной проверки, а также с целью сокращения убытков компании, при отборе товара на складе рекомендуется использование метода FIFO.

4. Отгрузка товара.

На последнем этапе осуществляется формирование партий отгрузки и, непосредственно, сама отгрузка товара клиентам компании.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Отгрузка должна производиться в соответствии с требуемым количеством и первоначальным качеством товара. Необходимо обеспечить правильное оформление отгрузочных и расчетных документов.

В процессе хранения товаров, подготовки к их отпуску и выполнения других операций могут происходить товарные потери. Различают допустимые товарные потери, н которые устанавливаются нормы естественной убыли, и недопустимые, которые относятся к актируемым потерям.

К недопустимым относят потери, возникшие в результате порчи, боя, лома, хищения товаров или неудовлетворительных условий их хранения.

Нормы естественной убыли – это разработанные на научной основе и утвержденные в установленном порядке предельные величины потерь массы или объемов перевозимых грузов или складируемых товарно-материальных ценностей под воздействием естественной убыли (усушка, утруска и др.), за которые перевозчик, торговое предприятие или склад не несет ответственности. Нормы естественной убыли обычно зависят от расстояния перевозки, количества перевалок, вида тары, времени года и исчисляются отдельно по каждому виду транспорта, участвующему в перевозке. Нормы естественной убыли, установленные в процентах к товарообороту, относят на издержки обращения.

В процессе списания бракованного товара со склада, компания несёт убытки в виде упущенной выгоды от продажи бракованного товара. Также, некоторый товар требует определенных условий утилизации, что влечёт за собой дополнительные затраты фирмы.

Таким образом, хранение одноразовой посуды – это процесс её размещения на складе, с поддержанием её сохранности и качества. Товар следует не только правильно разместить, но и соблюдать условия для сохранения его свойств.

К процессу организации складского помещения стоит подходить с учетом двух принципов:

1. Следить за температурой и влажностью в помещении склада.

2. Соблюдать нормы пожарной безопасности (не размещать товары в проходах между стеллажами).

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

3. Соблюдать санитарные нормы.

Список литературы

1. Волгин В.В. Логистика хранения товаров: практическое пособие. – М.: Дашков и К°, 2014.

2. ГОСТ 14192–96 «Маркировка грузов».

3. Специализированный портал по обустройству и оснащению склада [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.skladcom.ru/

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)