

Perspektivy dalšího rozvoje výroby polotovarů a hotových jídel ve vztahu k rozvoji jednotlivých forem veřejného stravování

DR. L. LÍBAL,

SKVT, Praha

O tom, že rychlý rozvoj průmyslové výroby polotovarů a hotových jídel bude mít velký společenský přínos, dnes už nikdo nepochybuje. Již první — byť i jen orientační — úvahy o uplatnění těchto výrobků jasně ukázaly, že účelné soustředění těchto výrob a jejich komplexní mechanizace přinesou několikanásobně zvýšenou produktivitu práce při úpravě i zpracování suroviny a dovolí, v závodech veřejného stravování věnovat maximální část pracovní doby skutečně péči o jakost vyráběného pokrmu a o jeho hygienu. Při tom je to cesta, která i v dosavadní síti malých závodů přináší zcela jasné zvýšení kapacity při přípravě jídel bez nároku na další pracovní síly a prostor jichž by jinak bylo nezbytně zapotřebí.

Nelze však opomenout skutečnost, že zatím nebyly vytvořeny takové podmínky a předpoklady pro to, aby bylo možno cestu maximálního uplatnění průmyslově vyráběných polotovarů a hotových jídel uplatnit právě tam, kde by to bylo z hlediska společenského nejvíce žádoucí a to ve veřejném stravování.

Jak známo, zatím jsou polotovary z centrálních výroben polotovarů v převážné míře vyráběny pro maloobchod a jen malá část podniků a restaurací a jídelen používá těchto výrobků pro svou potřebu. V jiných sektorech veřejného stravování jsou polotovary využívány jen nepatrně. V tomto případě jde o polotovary mrazírenské a konzervárenské. Síť výroben polotovarů je rozdrobená, výroby mají malou kapacitu, většina prací se provádí výhradně ručně (řezání, vaření, naklepávání, obalování, skládání do obalů apod.) a v často nevyhovujících hygienických podmínkách. Vzhledem k tomu, že nebyla vedena samostatná účetní evidence výroben a doprava byla vesměs podniková a zahrnovala i dopravu jiných materiálů a výrobků, není dosud dostatečný přehled o komplexních výsledcích o hospodaření těchto výroben. Proto také musila být produktivita práce při výrobě polotovarů propočítána na podkladě vzorových časových srovnávacích snímků. I v těchto svízelných podmínkách v závodech, kde je již polotovarů používáno, přináší jejich uplatnění podstatné zvýšení produktivity práce při výrobě jídel.

Hotová jídla dosud nenašla v širším měřítku praktické uplatnění v závodech veřejného stravování.

Podíváme-li se podrobněji na dnešní stav ve využívání a rozšíření polotovarů a hot. jídel v závodech veřejného stravování, vidíme celou řadu příčin jejich

malého rozšíření a dokonce i odmítnutí. Tyto příčiny lze rozdělit do několika skupin:

1. finanční limity u závodního stravování a všech forem školního stravování,
2. nejednotnost spotřebních norem,
3. jakost a hygiena výrobků,
4. cykly dodavatelů,
5. u hot. jídel a konzervářských polotovarů nevyhovují adjustace.

ad. 1. Ceny polotovarů a hotových jídel na straně jedné a finanční limity uzavřených forem veřejného stravování na straně druhé jsou také v silném nesouladu a brání naprosto využití těchto výrobků v širším měřítku. Zvláště markantní je to u školního stravování, kde byl dokonce — v zájmu dodržení aspoň minimálních spotřebních norem — vydán zákaz nákupu polotovarů hotových jídel a jejich složek, neboť by jejich použitím poklesla i dnešní ne vždy dostatečná hodnota pokrmů pro děti.

Zcela obdobná je i situace v závodním stravování, které odebírá i méně — ba dokonce i málo jakostní suroviny proto, aby bylo schopno zajistit v rámci limitu kvantitativně dostatečnou stravu pro pracující.

Finančními limity jsou ovšem vázány i některé jiné speciální formy veřejného stravování, např. čs. lidová armáda, nemocnice, domovy důchodců a pod.

I dnes se tyto finanční limity při běžném zásobování surovinami projevují jako výrazný negativní faktor působící na celkovou úroveň uzavřených forem veřejného stravování a na jejich rozšíření. Při tom ovšem značnou část nákladů na provozování těchto forem veřejného stravování nese stát.

Ve finančních limitech na suroviny lze vidět i jednu z hlavních překážek zvýšení jakosti podávaných jídel, jejich pestrosti a z toho plynoucího malého zájmu spotřebitelů.

ad. 2. Každá z forem veřejného stravování si vytvořila vlastní systém materiálových spotřebních norem a receptur, které jsou vzhledem k finančním limitům odlišné od ostatních (různě velké porce masa i příloh, výběr druhu suroviny, složky polévek a pod.) Z toho pak vycházejí i základní požadavky na sortiment surovin, který je nutné na tyto normy navázat. Proto např. by mělo školství zájem jen na minimálně opracovaných polotovarech, jako jsou plátky, kostky masa, mleté maso, případně celé kusy jakostních pečení a pod., které mají vysokou biologickou hodnotu a nízkou pracnost předpřípravy. Průmyslově vyráběné polévky a přílohy odmítá, neboť nevyhovují ani cenově ani materiálově.

Je jasné, že i v budoucnosti musí být rozdíly mezi jednotlivými skupinami stravovaných, dané především jejich fyziologickými potřebami, je však nutno všude tam, kde je to možné, tyto difference upravit a sjednotit na rozumném základě. Jedině tehdy, podaří-li se minimalisovat počet skupin s různými požadavky na váhu, druh a šíři sortimentu, bude možno přistoupit k ekonomické velkovýrobě polotovarů a hotových jídel. Dnešní stav by byl rozhodně dalšímu vývoji brzdou.

Pro další práci bude tedy nezbytné, aby se těmto problémům ekonomové hlouběji věnovali.

ad. 3. Další z příčin, které vedle ceny a materiálových norem brání širšímu rozšíření polotovarů a hotových jídel, je jejich nízká jakost a nedostatečná úroveň hygieny.

V posledních letech vinou různých úprav receptur, používáním nevhodných

surovin a nedodržováním předepsaných technologických postupů poklesla zvláště jakost konzervářsky vyráběných hotových jídel, která má za následek stagnaci v jejich odbytu. I když je jejich společenský význam nepopiratelný, je to právě nízká organoleptická úroveň a chuťově málo rozlišný sortiment, které společně s vysokou cenou snižují jejich spotřebu. Proto je tepelně sterilovaných jídel používáno pouze v domácnostech, a to ještě většinou v případech, kdy není dostatek čerstvých surovin.

U polotovarů je dnešní způsob výroby, rozvozu a často i prodeje příčinou závad hygienických. Výroby nejsou dostatečně vybaveny chladírenskými prostory, výroba sama svou organizací nedává možnosti dobrého hygienického zpracování, a konečně i rozvoz, prováděný většinou v nechlazených rozvážkových vozech, je příčinou poklesu hygienických vlastností výrobků a z toho plynoucího poklesu jakosti a udržitelnosti hotových pokrmů. To se projevuje především u mletých mas, ale i u jiných výrobků.

ad. 4. Další příčinou malého zájmu o některé výrobky typu konzervářsky vyráběných polotovarů či hotových jídel je nevhodná adjustace, která sice zabezpečuje zboží před skázkou, ale na druhé straně znesnadňuje manipulaci při dalším zpracování.

V těchto případech bude nutno přejít na velkospotřebitelské obaly snadno manipulovatelné a zajišťující i za těchto podmínek zabalenému zboží dostatečnou hygienu. V případě jednorčecových balení by měla být otázka snadnosti otevření obalů vedle jakosti a jejího udržení rozhodujícím kritériem.

ad. 5. Velkou většinou závodů všech systémů veřejného stravování tvoří malé jednotky s množstvím několika desítek podaných jídel denně. Tyto jednotky jsou rozmístěny nerovnoměrně po celém území naší republiky. Některé z nich jsou poměrně značně vzdáleny od větších aglomerací. Zásobování těchto závodů je podstatně obtížnější než zásobování ve větších městech a vyžaduje si vlivem četnosti potřebných dodávkových cyklů čerstvých surovin značné společenské náklady.

Jak prokázala orientační studie Výzkumného ústavu obchodu, může se stát u zásobování těchto podniků polotovary při dnešním předpokládaném způsobu rozvozu čerstvých polotovarů a četnosti dodávkových cyklů jednou z příčin ekonomické neúnosnosti této cesty na venkovských okresech, jež tvoří v ČSSR zhruba 70 % všech okresů.

Tento krátký výčet příčin pomalého rozšiřování polotovarů a hotových jídel v dnešních podmínkách však zároveň ukazuje cesty, kterými bude nutno zaměřit další rozvoj výroby polotovarů a hotových jídel tak, aby bylo možno je uplatnit v převážné míře a v dostatečných objemech ve všech formách veřejného stravování. Ukazuje také zároveň na to, že k řešení úkolu tohoto typu, natolik společensky závažného, je nutno přistupovat z hlediska jeho komplexního zabezpečení nejen po stránce technické, nýbrž i ekonomické.

Je nutno vidět, že po zprůměrnění výroby polotovarů a hotových jídel, které má za hlavní cíl podstatné zvýšení produktivity práce a snížení pracovníků ve veřejném stravování, dále zvýšení a standardisaci jakosti a obohacení sortimentu podávaných pokrmů, musí vytvořit základní směry právě souhrn požadavků jednotlivých forem veřejného stravování. Jinými slovy to znamená, že je nutno vycházet ze znalosti faktických podmínek a vytvářet směry vývoje a jejich cíle vždy za spolupráce všech sektorů, jichž by se měly změny ve způsobu zásobování a stravování týkat. Nestáčí jen rozdělit si výrobní programy, ale je nut-

no vytvořit i pevné dodavatelsko-odběratelské vztahy se zásobovanými podniky a upevnit tak celkově ekonomiku nově vznikajícího odvětví této charakterem potravinářské výroby.

Prvním — a domnívám se, že rozhodujícím — úkolem je vytvoření reálné perspektivní koncepce dalšího rozvoje stravování a zásobování obyvatelstva a vytýčení jednotné technické politiky pro vytvoření předpokladů a zabezpečení požadavků pro tento rozvoj ve výrobné i odbytové základně.

Vedle technického rozvoje, který je hybným momentem celého vývoje v této oblasti, bude nutno zaměřit se při zkoumání otázek dalšího vývoje stravování v domácnostech a veřejného stravování i na celou škálu s tím souvisících problémů, jako jsou možnosti přesunu poptávky po různých skupinách zboží (např. výroba moučných polotovarů a těst může ovlivnit spotřebu mouky v domácnostech, vyšší spotřeba masových polotovarů a hot. jídel ovlivní spotřebu výsekového masa a pod.), změny v sortimentu, otázka cenových relací zastupitelných druhů potravin a pod., které mohou mít ve svém souhrnu rozhodující vliv na další směry vývoje potravinové spotřeby.

Proto bude také v komplexním úkolu „Způsoby zajištění racionální výživy obyvatelstva“ tato otázka podrobně prostudována a zhodnocena v hlavním úkolu „Koncepce zásobování a stravování obyvatelstva“, který bude zpracovávat ve spolupráci se všemi v úvahu přicházejícími partnery výzkumné pracoviště vnitřního obchodu.

Současně s rozpracováním této koncepce, s jejímž plným uplatněním se počítá teprve po roce 1970, probíhá v plánu přípravy nové techniky do r. 1970 řada úkolů rázu technického, které mají vytvořit reálné podklady pro velkorysé uskutečnění moderních způsobů stravování v plném souladu s potřebami společnosti. Cílem těchto úkolů je vytvořit postupně podmínky pro komplexní modernizaci výroby polotovarů a hotových jídel a tím i pro podstatné snížení pracnosti jejich přípravy a zvýšení produktivity práce při opracování surovin. Zároveň má být dosaženo vysoké nutriční hodnoty podávaných pokrmů a jejich lepší organoleptické hodnoty za podmínky dodržení všech hygienických předpisů. Průmyslovým zpracováním i centrálním uskladněním surovin dojde k centralisaci sběru odpadů a k jejich dalšímu využití jako krmiva pro hospodářské zvířectvo. Celkově dojde k podstatně lepšímu a komplexnějšímu využití surovin, jež svou hodnotou tvoří stále kolem 70—80 % vlastních výrobních nákladů.

Na tomto poli bylo od roku 1963, kdy začal být úkol ve větším měřítku v ČSSR řešen, vykonáno mnoho cenného po stránce technologické i strojní. Byl proveden výběr polotovarů vhodných pro komplexně mechanizovanou výrobu, dále zhodnocení dosavadního sortimentu konzervářských a mrazírenských hotových jídel, výrobků z drůbeže, dále byl vyvinut sortiment hotových lyofilizovaných jídel a jejich složek. Po stránce technologické se řeší otázky balení a přepravy polotovarů i hotových jídel a jejich skladovatelnosti. Na poli strojního výzkumu byly zkoušeny nové principy strojů a zařízení, které jsou předpokladem pro kompletaci komplexně mechanizovaných linek. Současně s těmito zařízeními pro výrobu polotovarů jsou zkoušeny další možnosti obohacení sortimentu polotovarů jimi vyráběných (dávají možnosti tvarové úpravy, kombinace surovin a pod.).

I přes tyto nesporné úspěchy je však třeba vidět řadu negativních znaků, které se dosud přes všechno úsilí nepodařilo vymýtit, a které si vyžadují neodkladného řešení.

V prvé řadě je to otázka nejasností v kapacitách jednotlivých linek používaných pro výrobu polotovarů a hotových jídel. Má-li být strojní výzkum a vývoj efektivní, je nutno přizpůsobit kapacitu zařízení tak, aby vyhovovala jak potřebám výroby čerstvých, případně zmrazených polotovarů, tak i předpokládané kapacitě linek na výrobu hotových jídel. Výroba polotovarů na komplexně mechanizovaných linkách musí být totiž v tomto případě viděna jako jedna z výrobních fází celého procesu přípravy hotového pokrmu. Zároveň je nutno specifikovat i další použití těchto většinou víceúčelových strojů v jiných potravinářských výrobních odvětvích. Teprve na základě konkretizace těchto požadavků hodlá strojírenství zajišťovat výrobu potřebných zařízení.

Dále je nutné propracovat celou technologii výroby polotovarů na komplexně mechanizovaných linkách tak, aby vyhovovala požadavkům odběratelů, nejen co do způsobu vytvarování, ale i velikostně a adjustací. To znamená, že bude nutno urychleně pro potřeby experimentálního provozu centrální výroby polotovarů v Brně dorešit celou technologii včetně přísunu surovin i odsunu hotových výrobků a prozkoušet možnost jejich zpracování ve větším objemu.

Tento úkol nemůže být řešen pouze strojaři, nýbrž musí být těsně napojen na technologii, odpovědné za celý provoz.

S tím souvisí i propracování systému dodávek surovin do výroby i hotových výrobků do odběratelské sítě včetně kompletace a zajištění dodávek (touto funkcí přejímá centrální výroba polotovarů do značné míry velkoobchodní činnost).

Je třeba dále rozhodnout, zda centrální výroby polotovarů budou do budoucna zásobovat jen velkospotřebitele či také distribuční síť, což by si vyžádalo samostatně i jinou organizaci výroby, adjustace, způsob rozvozu a pod.

S těmito problémy souvisí i otázka celkové kapacity závodů pro výrobu polotovarů a hotových jídel, jejich počet a rozmístění a rozvozní okruhy. Na těchto faktorech závisí i ekonomika a hosp. výsledky závodu.

Měl-li by se stát systém výroby polotovarů a hotových jídel hlavním systémem zásobování všech forem veřejného stravování, musí být detailně a zcela novými způsoby řešeny i otázky ekonomiky rozvoje a dodávkových cyklů. Je samozřejmé, že v případě narůstání dopravních vzdáleností by se musela řešit otázka snížení nákladů na přijatelnou mez jediné snížením počtu dodávkových cyklů zboží, které by ovšem muselo být zabezpečeno po celou dobu svého uskladnění po všech stránkách (především pak po stránce hygienické), tak aby nedocházelo k snížení jakosti nebo dokonce ke vzniku zdravotní závadlosti.

Problém rozvozu vyvstane zvláště silně tehdy, uvědomíme-li si skutečnost, že převážná část naší republiky má zemědělský ráz a že právě v otázce zásobování vesnice máme dosud všeobecné potíže. Zde by mohly pomoci řešit situaci v dodávkách isotermické kontejnery s přívodem i bez přívodu dalšího chladu, které by byly vratné a po celou dobu uložené u spotřebitele a zároveň by sloužily jako chladírenské zařízení. Tyto kontejnery by bylo možno rozvázet na běžných nákladních vozech. Zatím se pracuje na jejich odzkoušení po stránce technologické, je však třeba s nimi v případě potvrzení teoretických předpokladů počítat jako s reálným způsobem, který by pomohl úspěšně vyřešit zásobování odlehlých míst.

Ve všech formách veřejného stravování bude možno využít i průmyslově vyráběných hotových jídel, především pak mrazených ve formě hotového pokrmu na jednospotřební misce. I zde je však nutno zásadně přistoupit nejprve k jed-

nání o cenových otázkách s odběrateli. Po stránce technické bude nutno řešit automatisaci plnění misek a balení, vlastní kontinuální rychlozmrazovací proces (který jediný může plně uchránit čerstvost pokrmu ve všech jeho nutričních i organoleptických aspektech) i ohřívací zařízení vhodné pro střední i větší podniky.

Technický rozvoj výroby polotovarů a hotových jídel musí být zároveň řešen v těsné návaznosti i na uvažované nové formy prodeje ve veřejném stravování, s jejichž pomocí by bylo možno v řadě případů minimalisovat požadavky na výrobní i obsluhující personál.

Takovými formami jsou především samoobsluhy a prodej prodejními automaty. Zatím co samoobsluhy jsou již běžně zaváděny (i když ne v pravém slova smyslu), s využitím prodejních automatů se uvažuje teprve v další perspektivě. Přesto je však nutno se těmito otázkami zabývat již nyní a řešit obaly a složení hotových jídel tak, aby bylo možno je ohřívat jak konvenčními způsoby, tak i elektronicky.

Proto je třeba všechny tyto okolnosti, byť i zdaleka nevyčerpávající problematiku dalšího rozvoje výroby tohoto — možno říci — nového průmyslového odvětví brát v úvahu při dalším pokračování technického řešení úkolu a rozpracovat je ve spolupráci se všemi zúčastněnými resorty včetně odběratelů a spotřebitelů tak, aby bylo možno připravit pro použití polotovarů a hotových jídel v co nejširším měřítku všestranně reálný podklad.

Z tohoto důvodu se nevyhneme otázkám konkrétního hlubokého rozpracování harmonogramu, zachycujícího všechny návaznosti i na další nezbytné partnery (strojírenství, chemie, stavebnictví, zemědělství a pod.) v časové i věcné posloupnosti. Je třeba doporučit, aby pro rozplánování tohoto náročného úkolu bylo použito některé z pokrokových metod plánování technického rozvoje, např. metody FERT, která umožní velmi dobře všechny návaznosti zachytit a tak určit skutečnou dobu realizace opatření v plném jeho rozšíření.

Takto plánovat je možno ovšem pouze pro konkrétní akce a právě proto je naprosto nezbytné vycházet z reality a z úzké spolupráce všech zainteresovaných složek, neboť jedině touto cestou je možno se vyhnout omylům, na které by národní hospodářství doplácelo.