

Kritériá koncentrácie v spoločnom stravovaní a možnosti deľby práce medzi spoločným stravovaním a potravinárskym priemyslom

INŽ. P. KRUŽLIAK, INŽ. V. SNIŠČÁK,

VŠE, Bratislava

Plnenie úloh spoločného stravovania ako i potravinárskeho priemyslu pri poskytovaní optimálnej výživy sa má riadiť najnovšími poznatkami vedy o výžive, ktoré sa musia uplatňovať v súlade s hygienickými a ekonomickými požiadavkami. V sporných prípadoch musia byť požiadavky výživy a hygieny uprednostnené pred zdanlivými ekonomickými výhodami. Pri dôkladnejšom rozbere je toto stanovisko v súlade s ekonomickými zákonmi, lebo správna výživa, udržiavajúca plné zdravie a optimálnu pracovnú výkonnosť, je elementárnym predpokladom rozšírenej reprodukcie ľudskej pracovnej sily. Táto v ďalšom podmienkuje rast produktivity práce a tým i spoločenský vývoj.

Vzhľadom na to, ďalší rozvoj spoločného stravovania pri predpokladanom raste nárokov naň je vo vytváraní veľkých výrobných celkov (centrálnych výrobní), maximálnom využívaní výroby potrav. priemyslu a súčasnej maximálnej decentralizácii jeho odbytových stredísk. Takýto vývoj je zdôvodnený hlavne pre tú časť zariadení, ktoré umožňujú uspokojovať spotrebiteľský dopyt po základnom stravovaní.

Takéto riešenie rozvoja spoločného stravovania je zdôvodnené hlavne tým, že:

1. perspektívne zvýšené nároky na spoločné stravovanie by bolo možné pri dnešnom spôsobe výroby pokryť len po vynaložení nadmerných materiálových a osobných nákladov do tohoto odvetvia národného hospodárstva, čo by vo vzťahu k ostatným odvetviám národného hospodárstva nebolo ekonomicky účelné a možné,

2. možnosti zvyšovania produktivity práce sú pri terajšom spôsobe výroby takmer vyčerpané, menovite cestou ekonomicky zdôvodnenej mechanizácie výrobných procesov,

3. pracovné podmienky výrobných zamestnancov v spoločnom stravovaní, pri zachovaní doterajšieho spôsobu výroby, by naďalej zaostávali za úrovňou pracovných podmienok v ostatnom priemysle,

4. dnes sa prejavujúca disproporcia u kvalifikovaných kádrov (čo do rozsahu a hĺbky), by sa pri predpokladanom raste výkonov spoločného stravovania ďalej prehľbovala.

Možnosti uplatnenia veľkovýrobných foriem v spoločnom stravovaní sú dané tým, že:

a) súčasný rozvoj a možnosti technológie výroby, skladovania a prepravy polohotových a hotových pokrmov umožňujú v primeranom rozsahu riešiť zachovanie ich úžitkových hodnôt pri optimálnej veľkosti výroby v primeraný čas,

b) rozvoj potrieb a koncentrácia spotrebiteľského dopytu po výrobkoch spoločného stravovania do značnej miery umožňuje vytvoriť optimálne veľké zásobovacie rajóny. Tieto umožňujú jednak preklenutie hlavne času vznikajúceho z takéhoto oddelenia výroby od spotreby a jednak umožňujú vytvárať optimálne veľké centrálné výrobné. Vytvorenie optimálne veľkých zásobovacích rajónov má priaznivý vplyv i na náklady, spojené s dopravou polohotových a hotových jedál z výroby do odbytú.

Naznačené problémy a možnosti spoločného stravovania pri jeho ďalšom rozvoji môžeme riešiť jednak už spomínanou koncentráciou výroby v spoločnom stravovaní a jednak úpravou sortimentu potravinárskeho priemyslu, t. j. dodávaním opracovaných surovín a niektorých polohotových a hotových pokrmov.

Súčasná prax spoločného stravovania už pristúpila k výstavbe veľkovýrobni v spoločnom stravovaní, ktoré ovšem svojím obsahom nezodpovedajú požiadavkám kladeným na veľkovýrobné, (objem výroby, sortiment, rozsah zásobovacích jednotiek siete a pod.).

Nedostatky, prejavujúce sa v súčasnom prechode na veľkovýrobu, resp. nedostatky takto budovaných centrálnych výrobní je možné charakterizovať ako:

1. nedostatok koncepcie výstavby veľkovýrobni, z čoho v praxi plynie značná improvizácia ich výstavby,

2. ničím nezdôvodnená dvojkoľajnosť pri výstavbe centrálnych výrobní medzi systémom štátneho obchodu a reštauračným stravovaním spotrebných družstiev,

3. súčasné centrálné výrobné objemom výroby, šírkou sortimentu a aj charakterom práce neprekonali veľké závody spoločného stravovania, resp. ich výrobné metódy,

4. ekonomické výhody z koncentrácie výroby v spoločnom stravovaní sa tendenčne realizujú v spoločnom stravovaní iba v obmedzenej miere. Vo väčšine prípadov sa realizujú v prospech rodinného stravovania (v r. 1963 na Slovensku v priemere 89,3 % z celkovej produkcie centrálnych výrobní v nákupných cenách sa predalo v špec. predajniach polotovarov). Dodávky pre vlastné odbytové strediská spoločného stravovania predstavovali na Slovensku v r. 1964 4,9 % a pre ostatné systémy spoločného stravovania 5,8 % z produkcie v nákupných cenách.

5. Nedostatky sú aj v sieti odbytových stredísk, hlavne v ich materiálno-technickom vybavení, ktoré toho času neumožňujú prijímať výrobky z centrálnych výrobní a potravinárskeho priemyslu bez narušenia ich úžitkových hodnôt.

Ako príčiny takéhoto stavu spoločného stravovania sa uvádzajú (Kašpar, Krupička) hlavne konzervativizmus niektorých pracovníkov v praxi (technologov a vedúcich závodov), možnosti zvyšovania produktivity práce extenzívnymi formami, niektoré neujasnené otázky rázu technického, technologického a z väčšej časti administratívneho, ako je otázka cien, noriem a pod. Domnievame sa, že spoločným menovateľom uvedených príčin sú nedostatky, vyplývajúce z doterajšieho systému riadenia spoločného stravovania, menovite reštauračného stravovania, ktoré podľa koncepcie spoločného stravovania malo byť gestorom v rozvoji veľkovýrobných foriem v spoločnom stravovaní. Zainteresovanie podnikov a závodov reštauračného stravovania na maloobchodnom

obrate nevytváralo dostatočne široký priestor pre uplatnenie technického pokroku v spoločnom stravovaní, resp. nevedlo podniky a závody k zvyšovaniu produktivity práce a k znižovaniu nákladov. Zvyšovanie tohoto ukazovateľa bolo možné dosiahnuť aj extenzívnym rozvojom výroby a realizácie. Zainteresovanie podnikov a závodov na zvyšovaní produktivity práce pri súčasnom znižovaní nákladov, lepšie povedané na takomto ukazovateli, ktorého rast by predpokladal vyššie uvedený pohyb ukazovateľov produktivity práce a nákladov, by bolo aj podnetom pre prechod na veľkovýrobu v spoločnom stravovaní a širšie používanie opracovaných surovín a určitých polohotových a hotových pokrmov potravinárskeho priemyslu.

Kritériá koncentrácie spoločného stravovania nám vyplynú z rozdielov nákladov na príslušné opracované suroviny, polohotové a hotové pokrmy v tradičnej alebo centrálnej výrobe a z rozdielov ich úžitkových hodnôt. Čiže určujúcimi budú jednak náklady a jednak údržnosť a úžitková hodnota takto vyrábaných výrobkov.

Meranie ekonomického výsledku vyplývajúceho z koncentrácie výroby predpokladá zistiť náklady a výnosy, ktoré vznikajú pri takto organizovanej práci a zistiť tie isté ukazovatele na rovnaký objem a štruktúru výroby v tradičných jednotkách siete, ako aj náklady na dopravu sledovaného množstva výrobkov.

Konkrétne môžeme vyčíslíť úsporu (\dot{U}) pri výrobe polohotových výrobkov tak, že náklady na ich výrobu v tradičných jednotkách siete (N_{tj}) po odpočítaní nákladov na ich výrobu v centrálnej výrobe (N_{cv}) a nákladov na dopravu (N_d) a dokončenie (N_{dv}) vynásobíme maloobchodným obratom za sledovaný objem výroby.

$$\dot{U}_1 = [N_{tj} - (N_{cv} + N_d + N_{dv})] MO_{vv}$$

Podobne i úsporu pri výrobe hotových pokrmov (\dot{U}_2) vyčíslíme tak, že náklady na ich výrobu v tradičných jednotkách siete (N_{tj}) po odpočítaní nákladov na ich dopravu (N_d) vynásobíme maloobchodným obratom za sledovaný objem výroby.

$$\dot{U}_2 = [N_{tj} - (N_{cv} + N_d)] MO_{vv}$$

V oboch prípadoch sme vylúčili náklady z realizácie. Z daného nám vychádza, že je ekonomicky výhodné koncentrovať výrobu vtedy, ak sa náklady na centrálnu výrobu sledovaného množstva polohotových pokrmov a náklady na dopravu a ich konečnú úpravu rovnajú alebo sú menšie ako náklady na ich výrobu tradičným spôsobom, t. j.

$$(N_{cv} + N_d + N_{dv}) = N_{tj}$$

Podobne bude ekonomicky výhodné koncentrovať výrobu hotových jedál vtedy, ak sa náklady na ich dopravu budú rovnáť alebo budú menšie ako náklady na ich výrobu tradičným spôsobom, t. j.

$$(N_{cv} + N_d) = N_{tj}$$

Vychádzajúc z týchto vzťahov, možnosti pre maximalizáciu ekonomických výsledkov z koncentrácie výroby sú takéto:

— optimalizácia veľkosti centrálnej výroby udaná objemom a štruktúrou produkcie i šírkou sortimentu pri zabezpečení maximálne možnej sériovosti jednotlivých výrobkov, čo kladne vplýva najmä na využitie strojového zariadenia bez narušenia výživovými normami zdôvodnenej variability sortimentu;

— dosiahnutie maximalizácie centrálne vykonávaných technologických operácií bez negatívnych vplyvov na kvalitu výrobkov;

— minimalizácia rozsahu zásobovaného rajónu (pri dosiahnutí požadovaného objemu spotrebiteľského dopytu) pozitívne vplýva na dĺžku dopravných ciest, a tým aj na výšku nákladov na dopravu (12).

Treba zdôrazniť, že takáto formulácia podmienok pre realizáciu ekonomických výhod z koncentrácie výroby predpokladá aj zabezpečenie ostatných neekonomických výhod, t. j. dosiahnuť aspoň takú kvalitu pripravovanej stravy v spoločnom stravovaní, ako sa dosahovala pri jeho tradičnej výrobe.

Predtým naznačený vzťah (3), (4), z ktorého sme vychádzali pri vyjadrovaní ekonomických výhod z koncentrácie výroby v spoločnom stravovaní, platí za predpokladu udržania úžitkových hodnôt výrobkov, vyrábaných v centrálnych výrobniciach, v relácii k úžitkovým hodnotám, ktoré spotrebiteľ dostáva pri tradičnom spôsobe výroby pokrmov.

Koncentrácia výroby nevyhnutne predpokladá miestne, a tým aj časové vzdialenie výroby od spotreby v porovnaní s tradičnými formami práce. V tejto súvislosti treba zhodnotiť možnosti uchovania úžitkových hodnôt surovín a polohotových výrobkov najmä vzhľadom na veľkú citlivosť ich esenciálnych živín (predovšetkým straty na vitamínoch). Vzhľadom na to, je potrebné upraviť aj uvádzané vzťahy (1), (2). Konkrétne musíme znížiť takto vyčíslené úspory (plynúce v značnej miere zo zvýšenia produktivity práce, lepšieho využitia najmä technologických zariadení, ale i surovín) o možné straty.

Konečnú úsporu alebo stratu z koncentrácie výroby vyčíslime podľa nasledujúceho vzťahu: pre polohotové výrobky

$$(5) \quad \bar{U}_1 - St_1 = - \bar{U}_1 - (St)^F$$

pre hotové výrobky:

$$(6) \quad \bar{U}_2 - St_2 = + \bar{U} - (St)^F,$$

pričom $+ \bar{U} - (St)^F$ predstavuje konečné úspory (+), straty (—) z koncentrácie výroby, St straty vznikajúce úbytkom úžitkových hodnôt.

Vzhľadom na uvedené, musíme potom upraviť vzťahy (3), (4) o ekonomickej výhodnosti koncentrácie výroby, resp. účelnosti koncentrácie výroby v spoločnom stravovaní takto:

$$(7) \quad \bar{U}_{1,2} = St_{1,2},$$

To znamená, že podmienkou pre koncentráciu výroby v spoločnom stravovaní je, aby úspora z koncentrácie výroby, menovite zvyšovaním produktivity práce, lepšieho využívania najmä strojného zariadenia a surovín ($\bar{U}_{1,2}$), boli väčšie alebo aspoň rovnaké ako straty, vznikajúce vplyvom času a technologického pôsobenia pri oddeľovaní výroby od spotreby.

Veľkosť strát v priebehu výroby opracovaných surovín polohotových alebo hotových pokrmov je závislá od obsahu živín v surovinách a od vplyvu, či výživovej efektívnosti jednotlivých operácií ich výroby. Výživovú efektívnosť jednotlivých operácií môžeme určiť zo vzťahu výživovo-ekonomickej účinnosti vyrábaných opracovaných surovín polohotových alebo hotových pokrmov k výživovo-ekonomickej účinnosti surovín.

Výživovo-ekonomicke účinnosť výrobkov vypočítame z ich výživovej hodnoty, delenej cenou suroviny a nákladmi na ich výrobu:
$$\frac{V \text{ Hp}}{VC_s + N_p}$$

Výživovo-ekonomicke účinnosť surovín vypočítame z ich výživovej hodnoty po vydelení cenou
$$\frac{V \text{ Hs}}{C_s}$$

Presnejšie zhodnotenie výrobných procesov môžeme dosiahnuť výživovo-ekonomickým zhodnotením efektívnosti jednotlivých výrobných operácií čo do ich výživovej účinnosti vo vzťahu k účinnosti živín a veľkosti nákladov na ich realizáciu.

Všeobecne platí, že takmer každá výrobná operácia predstavuje určité znížovanie výživovo-ekonomickej účinnosti surovín. Pri dnešnej úrovni spoločného stravovania môžeme prevažnú časť takto zistených strát kvalifikovať ako straty zavinené. Nedostatočné skladovacie a výrobné priestory, nedostatočná kvalifikácia výrobných pracovníkov a rozptýlenosť prevádzok spoločného stravovania nedáva predpoklady k ich odstráneniu. Jediné uplatnenie veľkovýrobných foriem v spoločnom stravovaní môže uvoľniť tieto nepriaznivo pôsobiace činitele v prospech znižovania výživových a váhových strát a zvyšovania výživovo-ekonomickej efektívnosti výroby pokrmov.

Realizácia týchto podmienok v praxi spoločného stravovania predpokladá predovšetkým zásobovanie čo najširšieho okruhu jednotiek siete spoločného stravovania z centrálnych výrobní, a to tak, aby sa v prvom rade prihliadalo na špecifické funkcie, ktoré plní výživa na tomto úseku. Dnešná organizačná roztrieštenosť spoločného stravovania je jednou z brzd takéhoto vývoja. Potvrďuje to aj dnešné nezávislé a nekoordinované budovanie veľkovýrobných foriem v reštauračnom stravovaní na úseku štátnom i družstevnom. Pri takomto riešení prechodu z malovýroby na veľkovýrobu sa zbytočne a nezdôvodnene triešťa najmä prostriedky a realizácia výhod z takejto koncentrácie výroby je potom problematická. Hlavne rozširovaním zásobovacích rajónov a vzájomným prekrývaním sa zbytočne predlžujú cesty od veľkovýroby k dokončujúcim jednotkám, spotrebuje sa mnoho času, a tým sa zvyšujú výživové straty a rizikovosť tejto výroby. Napríklad centrálna výroba spotrebných družstiev v Spišskej Novej Vsi dodáva výrobky až do vzdialenosti 190 km. (8) V novej koncepcii rozvoja spoločného stravovania sa vážne uvažuje o zjednotení výstavby centrálnych výrobní, a tak o odstránení prekrývania zásobovacích rajónov, ako aj o zapojení všetkých druhov sústav spoločného stravovania na takto budované centrálné výrobné.

Ďalšou podmienkou pre praktické uplatňovanie zámerov veľkovýroby pokrmov v spoločnom stravovaní je racionálna deľba práce medzi ním a potravinárskym priemyslom. Pri skúmaní tohoto problému musíme vychádzať z ekonomickej a výživovej účelnosti takejto deľby práce, najmä pokiaľ ide o rozsah vykonávaných technologických operácií vo výrobe, kompletnosť sortimentu,

jeho akosť a údržnosť. K tejto problematike veľmi vecne a logicky hovoril doc. Kašpar, a preto by sme sa obmedzili len na formulovanie niekoľkých našich myšlienok.

Prechod spoločného stravovania na veľkovýrobnú techniku a technológiu nutne predstavuje vznik nového priemyslu s veľmi podobným vývojom a charakterom ako potravinársky priemysel (iste máme v pamäti nedávny vývoj mlynársko-pekárskeho priemyslu, mäsiarstva a dnešné budovanie konzervárneho priemyslu), čím je daná i možnosť účinnej pomoci potravinárskeho priemyslu tomuto novému odvetviu priemyselnej výroby. Jeho miesto je v oblasti finálnej spotreby potravín, presnejšie na hranici vlastnej spotreby. Tým je daná i dôležitosť tohoto úseku výroby pri deľbe úloh medzi potravinárskym priemyslom a ním. Táto rozvíjajúca sa veľkovýroba bude musieť prísne zohľadňovať jednak objektívne, fyziologické potreby strávníkov a jednak ich organoleptický vkus a stravovacie zvyklosti.

Svojím rozsahom výroby a priamou nadväznosťou na spotrebiteľa bude musieť táto výroba určovať, čo možno alebo nemožno koncentrovať do veľkovýrobných foriem výroby. Potravinársky priemysel tak, ako sa vedel zamerať a zohľadňovať potreby a záujmy individuálneho spotrebiteľa, sa bude vedieť zamerať i na potreby spoločného stravovania pri jeho intenzívnejšom nahradzovaní rodinného stravovania. Rozvoj spoločného stravovania sa uskutočňuje na úkor rodinného stravovania, a tým i rast jeho nárokov na výrobky potravinárskeho priemyslu nutne predstavujú pokles nárokov individuálnych spotrebiteľov na potravinársky priemysel.

Je len prirodzené, že odberateľ, v tomto prípade spoločné stravovanie, musí byť určujúcim pre svojho dodávateľa. Ináč to dopadne tak, ako dnes s hotovými výrobkami potravinárskeho priemyslu. Iste nebude možné ani potrebné viesť presnú deliacu čiaru medzi týmto novým odvetvím priemyslu a výrobou na jednotlivých úsekoch potravinárskeho priemyslu. Dnes nik nebude diskutovať o príslušnosti výroby polohotových pokrmov — napr. cestovín — do mlynársko-pekárskeho priemyslu, mrazeného špenátového pretlaku — do mraziarenského priemyslu atď. Diskutované sú väčšinou perspektívne úlohy progresívnejšie vystupujúceho konzervárneho priemyslu. Sme presvedčení, že pri dnešnom podiele jeho výroby polohotových a hotových jedál, je akýkoľvek progresívny ďalší rozvoj tejto výroby u nás veľmi žiaduci. Tak ak v zahraničí i u nás bude mať rozsah charakter dopĺňujúcej výroby, už dnes v hrubých črtách určiteľný napr. rozsahom potreby príležitostného a krátkodobého stravovania.

Záujem potravinárskeho priemyslu o výrobu opracovaných polohotových a hotových pokrmov pre priamu spotrebu v spoločnom stravovaní sa v skutočnosti svojím rozsahom výroby nemôže dostať do rozporu so záujmami spoločného stravovania. Vidíme to i z problémov okolo zaistovania opracovaných surovín v zmysle vládneho uznesenia 1133/60. Je to celkom prirodzené. Veď kto by chcel takú citlivú a rizikovú výrobu silou-mocou na seba prevziať a dostať sa do závislosti takého dnes neistého odberateľa! Tu pôjde skôr o to, nájsť potrebnú ekonomickú a hlavne výživovú argumentáciu pre rozdelenie úloh medzi spoločným stravovaním a potravinárskym priemyslom pri zabezpečovaní správnej výživy obyvateľstva. Spoločensky a politicky je jej rámec daný úlohou ďalšieho intenzívneho rozvoja spoločného stravovania. Keď pri plnení tejto úlohy ktokoľvek (potravinársky priemysel, či centrálna výrobná spoločnosť stra-

vovania) bude pracovať bez maximálnej hospodárnosti a najmä šetrnosti k výživovým hodnotám a kvalite hotového výrobku, bude to nutne predstavovať znižovanie možnosti rozvoja spoločného stravovania. Spoločné stravovanie sa môže presadiť na úkor rodinného stravovania jedine zlacnením a skvalitnením výroby (cenou a kvalitou).

Preto i po prijatí tézy o oddelenom budovaní centrálnych výrobní vo vzťahu k potravinárskemu priemyslu to nevylučuje realizáciu výhod zo vzájomnej ekonomiky a výživove výhodnej delby práce, ba práve naopak.

Kritériami takejto delby práce by mali byť výživové hľadiská (možnosť udržania úžitkovej hodnoty výrobkov) a úspory spoločenskej práce.

Len v úzkej kooperácii úloh môže spoločné stravovanie a potravinársky priemysel úspešne plniť narastajúce úlohy vo výžive obyvateľstva.

K zabezpečeniu urýchleného rozvoja veľkovýrobných foriem spoločného stravovania treba:

a) dôsledne uplatňovať vedecky zdôvodnenú koncepciu výstavby centrálnych výrobní, t. j. premeniť postupne roztrieštenú malovýrobu na priemyslovú veľkovýrobu spoločného stravovania,

b) vytvoriť jednotný systém riadenia a prípadne aj organizácie spoločného stravovania. Jadrom takejto organizácie by sa mala stať najvyspelejšia sústava spoločného stravovania, t. j. reštauračné stravovanie. Spoločné riadiace orgány treba dotovať potrebným počtom odborných, ekonomických, technických, technologických a zdravotníckych pracovníkov, ktorí by boli schopní komplexne riešiť problematiku výživy obyvateľstva, resp. výživu stravníkov svojho rajónu,

c) vybudovať osobitný ústav pre rozvoj a kontrolu spoločného stravovania a rozšíriť a prehĺbiť výchovu kádrov na odborných a vysokých školách, najmä v zameraní na technicky a technologicky vzdelaných odborníkov pre veľkovýrobu pokrmov a jedál.

Záverom treba zdôrazniť, že zavádzanie veľkovýrobných foriem do spoločného stravovania, najmä po uplatnení jednotného riadenia a organizácie, umožní dosiahnuť vyššiu efektívnosť riadenia, lepšie využitie administratívnych, výrobných a odbytových pracovníkov, hospodárnejšie využívanie technického a technologického zariadenia, sústavnejšie zvyšovanie využitia výživových hodnôt, spracúvaných surovín, a tým dosiahnuť vyššiu výživovú hodnotu pripravovanej stravy. Budovanie nadväzujúcich menších odbytových stredísk umožní maximálne priblížiť dohotovenie a predaj stravy spotrebiteľovi. Vyššou kvalifikáciou a sústredenejším riadením dosiahneme účinnejšie zdravotno-osvetové pôsobenie na stravníkov, a tým aj potrebné ovplyvňovanie stravovacích zvyklostí, organoleptického vkusu a záujmov o spoločné stravovanie, čiže plnenie základnej spoločenskej úlohy zlepšenia výživy obyvateľstva.