

Niektoré ekonomické aspekty centrálnej výroby hotových pokrmov

V. REPKOVÁ

Temer na všetkých úsekoch nášho národného hospodárstva sa vytvorili predpoklady pre technickú a ekonomickú efektívnosť výroby, iba na úseku výroby pokrmov nastalo zaostávanie rozvoja. Z toho dôvodu problém zvýšenia efektívnosti výroby pokrmov vystupuje do popredia oveľa viac ako kedykoľvek predtým. V koncepcii rozvoja verejného stravovania v súlade s novou sústavou riadenia a plánovania národného hospodárstva sa uvažuje komplexne riešiť túto úlohu zmenou doterajšej štruktúry výroby a organizácie, ktorá ovplyvní zvýšenie ekonomických stimulov výroby a zvýšenie množstva a kvality vyrábaných pokrmov. Perspektíva verejného stravovania počíta s tým, že vlastná výroba pokrmov v domácnostiach a vo verejnom stravovaní značne poklesne a podstatne vrastie výroba hotových jedál a polotovarov na priemyselnej báze.

Súčasná situácia vo verejnom stravovaní nedáva predpoklady pre dôsledné plnenie jeho spoločenskej funkcie a pre jeho ďalší rozvoj. Spoločenská funkcia verejného stravovania, ktorá spočíva v dosiahnutí maximálnej úspory času vynaloženého v spoločnosti na výrobu pokrmov, sa plní iba čiastočne, vidieť to napr. u závodného stravovania poklesom maloobchodného obratu v dôsledku zníženia počtu stravníkov. Napríklad v závodnej kuchyni, ktorá mala obrat v r. 1963 2 milióny Kčs, v r. 1965 za tri štvrtroky sa plnil plánovaný obrat iba na 750 tisíc Kčs, teda plán odbytu hlavných jedál sa splnil zhruba len na polovicu. Obdobná situácia je i v školskom stravovaní, kde za rok 1964 ubudlo celostátne 30 092 stravníkov a relatívny pokles vo vzťahu k plánu je 97 387 stravovaných detí, čo predstavuje takmer 10 %. Z uvedených príkladov je vidieť, že ak má verejné stravovanie plniť svoje spoločenské poslanie a do roku 1970—1980 zvýšiť svoj objem výroby na úseku základného stravovania skoro na 5-násobok, musí sa zmeniť doterajší spôsob a organizácia výroby.

Nedostatky terajšieho spôsobu výroby pokrmov vo verejnom stravovaní vyplývajú z danej zastaralej materiálno-technickej a organizačnej základne. Štruktúra základných fondov v jednotlivých závodoch verejného stravovania je značne rozdielna a predstavuje veľmi nízky podiel budov a stavieb. Túto rozdielnosť spôsobila predovšetkým výstavba jednotlivých závodov, ktorá sa uskutočňovala podľa individuálnych projektov, v ktorých sa často obchádzali hľadiská najvyššej účelnosti, hospodárnosti a uplatnenia najvyššej techniky. Napr. v Západoslovenskom kraji kuchynské priestory vyhovujú priestorovým

normám na jedného stravníka priemerne na 50 % a jedálenský priestor na 75 %. Čo do štruktúry základných prostriedkov, t. j. strojov a zariadení, rozdielnosť sa prejavuje iba kvantitatívne medzi veľkou kuchyňou a malými kuchyňami. Väčšina daných strojov a zariadení je značne morálne i materiálne opotrebovaná, dávno zaostali za svetovou úrovňou techniky, čo sa prejavuje v nedostačujúcej výrobnnej kapacite, v nízkej produktivite a kvalite výrobkov i vo vysokých vlastných nákladoch výroby. Mechanickým zariadením vo výrobe pokrmov je v priemere vybavené cca 10 % závodov. Doteraz sa uskutočňovala prevažne tzv. čiastočná mechanizácia, pri ktorej sa zmechanizovali len niektoré pracovné úseky, a to väčšinou prípravné práce. Táto situácia má za následok vysoký podiel ručných prác na celkovej práci výroby pokrmov. Východiskom z tejto situácie by bola komplexná mechanizácia celého technologického procesu výroby pokrmov, ale jej zavedenie vzhľadom na dnešnú organizáciu, objem a štruktúru výroby je neekonomické a neúčelné. Produkcia väčšiny závodov je nízka a z toho dôvodu využitie vysokokapacitných liniek, resp. strojov by bolo minimálne. Z toho vidieť, že zavádzanie modernej techniky do súčasných závodov verejného stravovania by dokonca zvýšilo vlastné náklady, lebo do vlastných nákladov sa započítava vysoká amortizácia moderného zariadenia, ktoré by sa ovšem intenzívne nevyužívalo. Využitie novej techniky bude možné len v moderných veľkovýrobných formách práce, v ktorých objem výroby umožní kapacitné využitie inštalovaného výkonu strojného zariadenia. Analýzou faktorov, ktoré pôsobia na využitie výrobného zariadenia, bude potrebné zväziť všetky objektívne a subjektívne činitele. Z hľadiska metodiky pre kvantitatívne vyjadrenie stupňa závislosti týchto činiteľov bude vhodné použiť niektoré štatisticko-matematické metódy napr. korelačné závislosti.

Riešenie problematiky verejného stravovania znamená predovšetkým vytvoriť priaznivé spoločensko-ekonomické podmienky, ktoré umožnia z organizačného hľadiska komplexný rozvoj vo všetkých formách verejného stravovania. Treba konštatovať, že doteraz sa u nás nevytvorili podmienky pre priemyselnú výrobu polotovarov a hotových pokrmov, a ak už, tak len z veľmi malej časti. Vytvoreniu podmienok bráni viacero nepriaznivých činiteľov, ktoré je nutné prekonať. Sú to:

1. Každá z foriem verejného stravovania si vytvorila vlastný systém materiálových spotrebných noriem, ktoré sú viazané na finančné limity. Tieto finančné limity vo väčšine nie sú v proporcionálite s cenami surovín. Nízky finančný limit na nákup potravín v jednotlivých závodoch verejného stravovania podstatne ovplyvňuje kvalitu, kalorickú a biologickú hodnotu pokrmov. Odstránenie tohto negatívneho účinku na sortiment vybraných jedál je možné diferenciaciou medzi jednotlivými stravovanými skupinami danou fyziologickými potrebami. Tým sa bude môcť počet skupín minimalizovať čo do požiadaviek na váhu, druh a šírku sortimentu a bude sa môcť prispôsobiť sortimentu vhodnému pre priemyselnú výrobu pokrmov. Doterajší sortiment centrálne vyrábaných polotovarov nezodpovedá celkom záujmom jednotlivých foriem verejného stravovania. Pre výrobky centrálnych výrobní určené pre rozvoz do siete závodov platia len celoštátne normy, ktorých finančný limit je vyšší, takže dochádza k rozporu medzi cenou doteraz vyrábaných polotovarov a finančným limitom v rôznych formách verejného stravovania.

2. Koncepcia priemyselnej výroby vo verejnom stravovaní si bude vyžadovať koordináciu s potravinárskym priemyslom. Doterajšie, prípadne rozšírené a

perspektívne plánované výrobné kapacity v potravinárskom priemysle budú tvoriť materiálno-technickú základňu veľkovýroby pokrmov. Vychádzajúc z toho, významnú úlohu bude mať racionalizácia odberateľsko-dodávateľských vzťahov, pretože predpokladaný vysoký objem a plynulý chod vo veľkovýrobe pokrmov bude vyžadovať nielen potrebný objem dodávok suroviny, ale aj ich plynulosť, pravidelnosť a najmä dodržiavanie stanoveného sortimentu a kvality surovín.

V rámci koordinácie bude nutné riešiť aj súčasnú výrobu hotových pokrmov a polotovarov v niektorých odvetviach potravinárskeho priemyslu, ktorá má malovýrobný charakter a pomerne vysoké vlastné náklady výroby. Z celospoločenského a ekonomického kritéria i z aspektu rajonizácie a špecializácie potravinárskeho priemyslu bolo by výhodnejšie oddeliť túto výrobu do sféry pôsobnosti veľkovýroby pre verejné stravovanie. Potravinársky priemysel by sa mal podieľať iba na riešení technológie nových druhov výrobkov, ktorá by sa mohla efektívne aplikovať v hromadnej výrobe pokrmov.

3. Dislokácia výroby a spotrebiteľského dopytu vo verejnom stravovaní sa vyznačuje značnou nerovnomernosťou. Túto nerovnomernosť spôsobuje viac faktorov, napr. rozdielny počet a rozdelenie obyvateľov v krajoch, účasť na verejnom stravovaní, nedostatky siete, zamestnanosť atď. Podľa sústav verejného stravovania najvýhodnejšie spoločensko-ekonomické podmienky pre centralizovanú výrobu pokrmov sa javia z hľadiska objemu a spotrebiteľského dopytu v štátnom, školskom a závodnom stravovaní. V pôsobnosti týchto sústav prechod na priemyselnú veľkovýrobu má reálnejšie podmienky pre stanovenie optimálneho objemu a dislokácie. Odlišné podmienky sú v sústave družstevného verejného stravovania, ktorej spotrebiteľský dopyt je priestorovo veľmi rozptýlený, čo podstatne ovplyvňuje roztrieštenosť výroby do malých objemov. Podľa hodnotenia zahraničných odborníkov rentabilné sú doteraz centralizované výrobné pokrmov s kapacitou 10—20 tisíc porcií hotových jedál. Pri aplikácii tejto požiadavky na rozdelenie obcí podľa veľkostných skupín v ČSSR, rentabilné by bolo centralizovanie výroby len u 1 % našich obcí. V sústave družstevného stravovania centralizácia výroby pokrmov by mohla prebiehať iba výstavbou objemove malých výrobní, ktoré by v základných ekonomických ukazovateľoch boli nevýhodné — nízka produktivita práce, vysoké náklady na živú a predmetnú prácu. Z organizačného hľadiska a ekonomickej efektívnosti výhodnejšie bude budovanie veľkovýrobných jednotiek spoločných pre všetky sústavy verejného stravovania.

4. Zvláštnosťou dnešnej organizácie verejného stravovania oproti iným odvetviam národného hospodárstva je spojenie výroby s odbytom. Takéto spojenie dvoch ekonomicky odlišných sfér činnosti kladie vysoké nároky na organizáciu práce vo výrobe i v odbyte v jednotlivých závodoch verejného stravovania. Takéto priame zabezpečovanie spotrebiteľského dopytu pri dnešnom malovýrobnom charaktere výrobného procesu sa dostáva do rozporu s technickou základňou verejného stravovania. Organizačné rozčlenenie výroby do malých výrobných celkov bez možnosti širšieho uplatnenia novej techniky ťažkopádne reaguje na zvýšený dopyt a kvalitu stravy. Odstránenie týchto rozporov bude možné dôsledným riešením efektívnosti vo výrobe a odbyte jedine vo veľkovýrobných formách verejného stravovania. Vytvorenie jednotného systému výroby pokrmov pre všetky sústavy verejného stravovania bude si vyžadovať riešenie zásobovania odbytových stredísk. Oddelením výroby

od odbytu a vytvorením odbytovej organizácie sa značne zjednoduší odbytová činnosť jednotlivých výrobných jednotiek. Samostatná odbytová organizácia bude pôsobiť na zabezpečenie proporcionality medzi výrobou a dopytom, zjednodušenie dodávateľsko-odberateľských vzťahov a racionalizáciu ciest obratu produkcie.

Týchto niekoľko uvedených problémov naznačuje s akými prekážkami bude potrebné sa vysporiadať pri riešení koncepcie výroby hotových pokrmov na priemyselnej báze. Priemyselná výroba polotovarov a hotových pokrmov bude znamenať veľký spoločenský prínos; je tomu tak i vo vyspelých priemyselných krajinách, kde uplatnenie tejto formy výroby ukázalo niekoľkonásobné zvýšenie produktivity práce a zlepšenie výživovej hodnoty stravy.

Súčasná koncepcia verejného stravovania nie je ešte komplexným riešením výroby jedál vo verejnom stravovaní, pretože je zameraná na oddeľovanie výroby polotovarov a hotových pokrmov a taktiež nerieši problémy výroby pre celé verejné stravovanie. Ako príklad možno uverejniť výstavbu experimentálnej prevádzky centrálnej výroby polotovarov v Brne, ktorú možno zaradiť iba ako vývojový stupeň priemyselnej výroby pokrmov. V komplexnom riešení veľkovýroby pokrmov pre celé verejné stravovanie, predpokladá sa rozdelenie výroby vo výrobnej jednotke do dvoch skupín:

1. Veľkovýroba hotových pokrmov.
2. Veľkovýroba polotovarov, ktoré sa budú ďalej upravovať na hotový pokrm vo vývarovniach.

Rozvoj priemyselnej výroby pokrmov musí zabezpečovať celospoločenské optimálne riešenie a z toho dôvodu bude potrebné vychádzať z rozboru potrieb a spotreby stravy vo všetkých formách verejného stravovania. Výroba a spotreba polotovarov a hotových pokrmov bude priamo úmerná zabezpečeniu rastu úrovne výživy obyvateľstva a dosiahnutiu vysokej produktivity práce v príprave stravy.

S ú h r n

Súčasná situácia vo verejnom stravovaní je charakterizovaná disproporciami medzi výrobou pokrmov a potrebami spoločnosti čo do množstva, sortimentu a kvality pokrmov. Odstránenie týchto disproporcií bude možné riešiť prechodom z doterajšieho malovýrobného spôsobu výroby pokrmov na veľkovýrobu. Z hľadiska potrieb komplexného rozvoja výroby vo verejnom stravovaní bude potrebné vytvoriť okrem predpokladov naznačených v článku ešte celý rad ďalších organizačno-ekonomických a výrobnotechnologických predpokladov pre urýchlenie výstavby priemyselných výrobných jednotiek.

L i t e r a t ú r a

1. Dohnal V. a kol., *Ekonomika veřejného stravování SNT*, Praha 1965
2. Kešpar J., *Zprůmyslnění výroby pokrmů*, VŠE Praha 1963 (Habilitačná práca)
3. Kešpar J., *Ekonomické a organizační předpoklady rozvoje centrálních výroben polotovarů a výroby hotových pokrmů pro veřejné stravování* (Referát na celoštátnom sjazde SRV, Karlovy Vary, október 1963).
4. Kopecký J. a kol., *Vliv technického rozvoje ve výrobě i odbytu na celkovou efektivnost závodů restauračního stravování*, Výzkumný ústav obchodu, Praha 1964. Záv. zpráva.
5. Řezníček J., *Ekonomika československého průmyslu*, SVPL, 1960.

Некоторые экономические аспекты центрального производства готовых блюд

Выводы

Современная ситуация в общественном питании характеризуется диспропорциями между производством блюд и потребностью общества, особенно что касается ассортимента и качества блюд. Устранить эти диспропорции возможно только переходом от мелкого производства блюд к массовому производству. Из точки зрения комплексного развития производства в общественном питании нужно создать кроме предположений упомянутых в статье еще целый ряд дальнейших организационно-экономических и производственно-технологических предположений для ускорения постройки промышленных производственных единиц.

Einige ökonomische Aspekte der zentralen Herstellung von fertigen Speisen

Zusammenfassung

Die gleichzeitige Situation in der Gemeinschaftsverpflegung ist durch die Disproportionen zwischen der Speisenherstellung und den Bedürfnissen der Gesellschaft was die Menge, das Sortiment und die Qualität der Speisen anbelangt, gekennzeichnet. Die Abschaffung dieser Disproportionen wird durch den Übergang von gleichzeitiger Kleinbetriebsart der Speisenherstellung zur Grossproduktion gelöst werden. Vom Standpunkt der Bedürfnisse der komplexen Produktionsentwicklung in der Gemeinschaftsverpflegung wird es nötig sein, ausser den Voraussetzungen angeführt im Artikel, noch eine ganze Reihe weiterer organisierungs-ökonomischer und herstellungs-technologischer Voraussetzungen zum schnelleren Aufbau der industriellen Produktionseinheiten zu schaffen.