Табл. 1. Уровень использования услуг общественного питания в зависимости от семейного положения

Сколько раз пользуются работающие услугами общественного питания	По всем предприятиям		Итого
	семейные	холостые	
Один	76,	36,1	64,4
Два	16,6	35,2	20,3
Три	3,9	24	12,3
Не ответили	3,5	3,7	3,1

Из таблицы видно, что одиночки пользуются столовыми практически 3 раза в день, в то время как семейные только один раз, в основном во время обеда.

Принимая во внимание это обстоятельство, для рациональной организации общественного питания необходимо учитывать и этот фактор.

Изучение семейного положения работающих на обслуживаемом предприятии позволяет выяснить объем спроса на продукцию общественного питания во времени. Это дает возможность правильно определить режим работы предприятия, а также план розничного товарооборота и выпуска собственной продукции столовой.

Несмотря на то, что на обследуемых предприятиях большой удельный вес несемейных, проживающих в общежитиях, здесь не везде имеются буфеты. Необходимо улучшить организацию питания в общежитиях, особенно в крупных, где в обязательном порядке должны быть горячие завтраки и ужины.

Вывод

На основе обобщения данных опроса был разработан комплекс мероприятий, направленных на улучшение организации общественного питания на промышленных предприятиях.

Г.И. Бочкарева

КОМБИНАТ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ - ВАЖНЕЙШЕЕ ЗВЕНО ОТРАСЛИ

Вопрос комплексного обеспечения предприятий общественного питания кулинарной продукцией высокой степени готовности может быть положительно решен только при создании комбинатов общественного питания.

Комбинат общественного питания – производственно-торговый комплекс, созданный на основе головного предприятия (кулинарной фабрики), централизованно изготовляющего кулинарную продукцию и кондитерские изделия и объединенного с сетью подчиненных ему доготовочных предприятий. Комбинат выступает как низовое хозрасчетное звено с единым аппаратом управления, имеет единый баланс и расчетный счет в Госбанке.

Создание комбинатов питания позволит сократить такое звено в управлении, как трест или контора общественного питания, и перейти на трехзвенную систему.

Общественное питание должно развиваться, с одной стороны, в направлении дальнейшего кооперирования с предприятиями пищевой промышленности, с другой – развития и углубления внутриотраслевого кооперирования. Получит дальнейшее развитие кооперирование заготовочных предприятий общественного питания с предприятиями пищевых отраслей промышленности. Но кооперирование с предприятиями пищевой промышленности возможно лишь по территориальному принципу.

Несмотря на то что на современном этапе предприятия пищевых отраслей промышленности являются наиболее подготовленной механизированной и автоматизированной базой для производства полуфабрикатов, полностью удовлетворить потребности общественного питания в универсальной продукции они не могут.

Табл. 1. Темпы роста выработки полуфабрикатов по г. Москве*

Годы	Потребность, тыс. т	Выработка, тыс. т			Всего	
		мясоперерабатывающие заводы	холодильники Росмясорыбторга	заготовочные Главного управления общественного питания	тыс. т	% к 1970 г.
1970	53,0	17,8	4,3	35,8	57,9	100
1971	60,0	21,6	4,5	35,0	61,1	105
1972	68,0	24,4	4,8	37,3	66,5	115
1973	76,0	25,5	5,0	42,0	72,5	125
1974	84,0	27,0	5,2	44,4	76,6	132
1975	92,0	35,0	5,5	44,0	84,5	146

*Данные Главного управления общественного питания г. Москвы.

Достигнутый уровень производства и использования полуфабрикатов в целом по стране не обеспечивает перевода предприятий на комплексное снабжение ими. Вопрос комплексного гарантированного снабжения полуфабрикатами промышленного производства остается нерешенным даже в таком крупном промышленном центре, как Москва (табл.1).

Из таблицы видно, что потребность в мясных полуфабрикатах в 1975 г. на 8% превышала общий объем фактически выработанных и полученных полуфабрикатов. Темпы роста выработки полуфабрикатов на заготовочных предприятиях заметно отстают от темпов мясоперерабатывающих заводов. За исследуемый период выработка полуфабрикатов на заготовочных предприятиях выросла на 23%, а в цехах мясоперерабатывающих заводов – почти в два раза.

Кроме того, качество полуфабрикатов промышленного производства часто не соответствует требованиям предприятий общественного питания. Полуфабрикаты поступают в основном крупнокусковые и мелкоштучные (весом 125 г), в ограниченном ассортименте и количестве.

Уже в 1959 г. в постановлении "О дальнейшем развитии и улучшении общественного питания" был намечен курс на централизацию производства полуфабрикатов и кулинарных изделий на крупных предприятиях промышленного типа и перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами. Прошло 18 лет, а вопрос комплексного снабжения полуфабрикатами предприятий отрасли еще полностью не решен.

Как известно, процессу концентрации производства кулинарной продукции противостоит процесс децентрализации потребления. Поэтому укрупнение предприятий имеет свои пределы.

Общественное питание должно развиваться по пути дальнейшего углубления кооперирования с предприятиями пищевой промышленности. Чтобы увеличить поставки полуфабрикатов и кулинарных изделий промышленного производства, необходимо модернизировать цехи и изыскать возможность для организации новых цехов или отделений для выработки мелкоштучных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Концентрация производства в пищевых отраслях промышленности способствует сосредоточению предприятий в больших городах. Здесь возможны организация комплексного снабжения полуфабрикатами промышленного производства, создание кулинарных фабрик для производства широкого ассортимента полуфабрикатов и кулинарных изделий высокой степени готовности, а также охлажденных и замороженных блюд.

Перевод предприятий общественного питания на работу с замороженной и охлажденной продукцией в перспективе дает значительный экономический эффект. Централизованное производство быстрозамороженных пищевых продуктов и готовых блюд развивается ускоренными темпами в странах народной демократии и в капиталистических странах. В Венгрии, например, впервые в мире разработан так называемый "холодильный способ" приготовления замороженных супов. В Англии готовые блюда замораживают в струе холодного воздуха и доставляют в периферийные столовые, в которых по мере необходимости разогревают и подают на раздачу. В Амстердаме впервые в мире введена автоматическая студенческая столовая на 1000 мест на базе замороженных блюд в индивидуальной расфасовке. Около 37% всех предприятий массового питания США используют быстрозамороженные продукты.

Вывод

Только концентрация производства полуготовой и готовой продукции и комплексного гарантированного снабжения ею широкой сети предприятий общественного питания даст значительный экономический эффект, который выразится в экономии материальных и трудовых ресурсов, рациональном использовании капитальных вложений, снижении себестоимости и улучшении качества продукции.

Г.А. Давыдова (канд.эконом.наук),
Н.М. Любина (канд.эконом.наук)

СДЕЛЬНАЯ ОПЛАТА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ И ОПЫТ ЕЕ ПРИМЕНЕНИЯ В Г.МИНСКЕ

В последние годы все более широкое распространение в системе общественного питания получает сдельно-премиальная заработная плата. В 1975 г. на такую оплату труда было переведено около 30% работников общественного питания страны.

Главное преимущество сдельной оплаты труда заключается в том, что она устанавливает прямую зависимость заработной платы от производительности труда, тем самым стимулируя рост последней, увеличение выпуска и повышение качества продукции.