лет назад заготовительная цена килограмма клюквы определялась в 15—20 коп., брусники — 10—15 коп., голубики 8—10 коп.

В 1968—1971 гг. консервные и овощесушильные заводы Министерства пищевой промышленности БССР и Белкоопсоюза, например клюкву, закупали по 60—65 коп. за килограмм, бруснику по 35—40 коп., а в некоторых районах, как, например, в Ганцевичском районе Брестской области, в результате конкуренции между заготовительными организациями, цены на клюкву повысились до 80—90 коп. за килограмм. Такое же положение наблюдается и с заготовкой грибов.

Чтобы обеспечить нормализацию закупочных цен на дикорастущую продукцию, целесообразно создать республиканское и областные конвенционные бюро из представителей заготовительных организаций, которые бы осуществляли контроль за ценообразованием заготовок дикорастущей продукции.

Вместе с тем для нормализации заготовок необходимо сократить число заготовительных организаций и повысить их ответственность за освоение ресурсов дикорастущей продукции. Необходимо создать единый научный центр по разработке НОТ и освоению дикорастущих плодов, ягод, грибов, технических и лекарственных видов растений.

Безусловно, назрела необходимость определенным образом регламентировать и упорядочить сбор плодов дикорастущих растений Постановлением Совета Министров Белорусской ССР, как это принято в отношении охоты и рыбной ловли.

Такое решение способствовало бы лучшему использованию, воспроизводству и охране ресурсов плодоягодных растений, представляющих большую народнохозяйственную ценность.

Н. М. Любина

ПОВЫШАТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Повышение эффективности общественного производства является основным вопросом экономического развития всех отраслей народного хозяйства, в том числе и общественного питания.

Общественное питание в стране и в БССР развивается быстрыми темпами. За годы восьмой пятилетки его товарооборот в Белорусской ССР возрос на 69,0% (при плане 50,0); выпуск собственной продукции — на 85,7% (при задании в 76,0). Среднегодовые темпы роста товарооборота общественного питания составили в республике 11,1%, а продукции собственного производства — 12,8%. В настоящее время услугами общественного питания в республике пользуется около 2 млн. чел.

Быстрыми темпами развивается сеть предприятий питания.

При плане прироста сети на 86,0 тыс. мест за годы восьмой пятилетки она возросла на 123 тыс.

В последние годы серьезное внимание уделяется строительству столовых на промышленных предприятиях, стройках, транспорте и в учреждениях. Их удельный вес в общем количестве мест сети в стране составляет 43,0%, а в Белоруссии — 44,0%.

На крупнейших промышленных предприятиях республики обеспеченность сетью в местах составляет более 70% норматива. К концу девятой пятилетки в БССР планируется обеспечить соответствие требованиям норматива на всех фабриках и заводах — 250 мест в расчете на 1 тыс. чел., работающих в максимальную смену.

Вместе с тем предприятия питания республики все еще недостаточно результативны.

Обобщающим показателем, в котором отражается экономическая эффективность общественного питания, является рентабельность. Она наиболее полно характеризует экономическую эффективность предприятий.

Рентабельная работа является проблемой для каждого предприятия питания республики. Но особенно характерна она для столовых, обслуживающих питанием рабочих и служащих по месту их работы, так как многие из них функционируют не полный рабочий день.

Характерно отметить, что фабрично-заводские столовые обеспечивают рентабельную работу преимущественно за счет реализации покупных товаров. Производство и реализация собственной продукции являются, как правило, убыточными. Например, в 1972 г. в Заводском тресте столовых г. Минска прибыль от хозяйственной деятельности составила 277,0 тыс. руб., а от реализации продукции собственного производства убыток составил 249,3 тыс. руб. Уровень рентабельности покупных товаров возрос здесь в 1972 г. по сравнению с 1966 на 3,86% и составил 8,79%, а убыточность по продукции собственного производства увеличилась с 0,15 до 1,39%.

На прибыль и уровень рентабельности предприятий общественного питания, как известно, оказывает влияние объем товарооборота, с ростом товарооборота увеличивается и валовый доход, а уровень издержек снижается.

Следовательно, необходимо изыскание путей роста товарооборота. При этом его увеличение должно сопровождаться ростом производительности труда, улучшением использования мощностей предприятия. Такой рост товарооборота позволит повысить эффективность деятельности предприятий. В то же время расчеты показывают, что в г. Минске увеличение товарооборота в столовых происходит в основном за счет роста численности работников.

Так, например, объем товарооборота в 1972 г. по сравнению с 1966 г. возрос в Минском городском тресте столовых на 18,2

млн. руб., в том числе за счет роста численности на 14,8 и за счет роста производительности труда лишь на 3,4 млн. руб.

В Заводском тресте столовых соответственно на 10,5 млн. руб., 8,8 и 1,7 млн. руб., городском тресте ресторанов и кафе — 9,5, 8,3 и 1,2 млн. руб.

При изыскании путей роста товарооборота необходимо исходить прежде всего из задачи коренного улучшения качества продукции и уровня обслуживания потребителей.

Хотя за последние годы качество продукции предприятий общественного питания значительно улучшилось и повысился уровень обслуживания потребителей, все же в этих сторонах деятельности предприятий наблюдается больше всего недостатков.

Об этом, например, говорит тот факт, что предприятия питания республики реализуют около 20% продукции с пониженной калорийностью. Велико число жалоб потребителей на плохое качество пищи, низкий уровень обслуживания.

В 1972 г. госторгинспекция г. Минска произвела 632 проверки на соблюдение правил производства и реализации продукции. В 342 случаях (54,1%) выявлены различного рода нарушения. Среди них значительное место занимают следующие: недовложение продуктов, обвес, обсчет, обмер и завышение цен — 33,8%, нарушение санитарных правил — 12,8%, низкая культура обслуживания — 11,5%.

Специфика продукции общественного питания не позволяет применять аналогичные с промышленностью методы оценки ее качества. Для потребителя имеет существенное значение не только одно свойство продукции, а целая их совокупность. И все же контроль качества изделий в общественном питании должен быть более широкий, чего пока нет. Дело ограничивается периодическим выборочным контролем, который осуществляется органами госторгинспекции в лабораториях санстанции. Незначительное количество продукции проверяется на качество в лабораториях трестов.

Бракераж пищи, который производится сейчас непосредственно на предприятиях, носит во многом формальный характер, осуществляется он не систематически.

Необходимо также усиление контроля за движением поступающих продуктов и сырья с целью своевременного выявления излишков продуктов, возникающих в результате недовложения при приготовлении блюд.

На значимость контроля за качеством приготовления блюд указывается в Отчетном докладе ЦК КПСС XXIV съезду партии. Л. И. Брежнев отметил, что в сфере общественного питания и в организации питания на предприятиях, в учреждениях, учебных заведениях, в колхозах и совхозах еще много недостатков. Не редки случаи, когда блюда приготовляются невкусно.

Далеко не полностью использованы предприятиями питания

резервы роста товарооборота, связанные с улучшением обслуживания потребителей.

Изучение организации питания на ряде промышленных предприятий столовыми Заводского треста г. Минска показало, сколь велики возможности улучшения питания рабочих. Уровень охвата общественным питанием рабочих и служащих в районе все еще не превышает 60,0%. Во многом это происходит из-за несовершенных форм обслуживания, все еще много времени приходится затрачивать в очередях, на прием пищи.

В этих условиях важно осуществлять перевод предприятий на реализацию комплексных обедов. Во многих столовых страны достигнуты значительные успехи в этом деле.

Особого внимания заслуживает организация продажи комплексных обедов при помощи специальной линии раздачи с электроподогревом в столовой третьего механо-сборочного цеха Минского автозавода. К приходу рабочих в столовую на раздаче их ждут скомплектованные горячие обеды. Их количество соответствует числу мест в зале. На прием пищи затрачивается не более 12 мин. С введением такого метода обслуживания пропускная способность зала возросла вдвое, столовая в течение двух часов обслуживает 1500 чел. вместо 800 прежде.

Производительность труда в этой столовой возросла по предварительным расчетам на 10,0%. При аналогичном увеличении производительности труда по тресту товарооборот мог бы возрасти на 2,4 млн. руб.

Важной формой улучшения системы обслуживания рабочих и служащих является реализация полуфабрикатов и кулинарных изделий через специальные магазины. Эта форма способствует росту оборота по собственной продукции. Размещать их следует на территории завода или у проходной. Здесь должен быть широкий выбор полуфабрикатов, готовых кулинарных изделий, кондитерских товаров. При этом реализация продукции должна осуществляться не только обычным методом, но и по предварительным заказам.

В Заводском районе г. Минска имеется 14 магазинов и 3 буфета по продаже полуфабрикатов. А на территории заводов, обслуживаемых столовыми треста, функционируют лишь 2 магазина и 2 буфета по реализации этой продукции. Целесообразно расширение продажи полуфабрикатов и кулинарных изделий на территориях фабрик, заводов, строек с соответствующей рекламой этого дела.

Вместе с тем следует отметить, что экономически необоснованное установление продажных цен на продукцию тормозит расширение этой торговли.

Ряд полуфабрикатов и кулинарных изделий убыточен для столовых (бефстроганов, гуляш из говядины, фарш из свинины и говядины, паштет из печени, язык отварной, баранина жареная, сельдь рубленая и др.).

Довольно эффективным является самообслуживание с расчетом за питание после приема пищи. В часы пик при этом методе обслуживания раздача может отпустить в 1,5 раза больше продукции, чем при самообслуживании с последующей оплатой перед приемом пищи и в 3,0 раза — по сравнению с самообслуживанием с предварительным расчетом.

Целесообразно применение этого метода обслуживания в столовых с числом мест 150 и более, особенно в тех предприятиях, где образуются очереди у раздачи при наличии свободных мест в зале.

Среди резервов роста товарооборота далеко не последнее место занимает организация диетического питания. Количество таких предприятий постоянно увеличивается. Но число мест в диетстоловых все еще значительно ниже нормы. На каждом предприятии должно быть не менее 20,0% мест, отведенных для организации диетического питания.

В столовых Заводского района г. Минска таких мест явно недостаточно. Только в столовой моторного завода число мест для организации диетического питания соответствует норме. В столовой шарико-подшипникового завода таких мест 6,8%, автомобильного — 9,0%, тракторного — 2,6% общей численности мест. На других промышленных предприятиях Заводского района диетпитание вообще не организовано.

В республике не получили должного развития и такие методы обслуживания потребителей, как доставка горячей пищи непосредственно на рабочие места, обеспечение питанием работающих в ночных сменах. Такой метод обслуживания практикуется лишь в столовой № 119 завода автоматических линий.

В настоящее время среди резервов роста товарооборота значительное место занимает организация выставок-продаж полуфабрикатов и кулинарных изделий, Такие выставки многие предприятия питания проводят еженедельно по пятницам и субботам.

Всемерное улучшение качества выпускаемой продукции и методов обслуживания потребителей позволит более полно использовать мощности предприятий, повысить производительность труда и на этой основе поднять экономическую эффективность деятельности отрасли в целом.