

РАЗДЕЛ I. ПОТРЕБНОСТИ, ПОТРЕБЛЕНИЕ И ПОКУПАТЕЛЬСКИЙ СПРОС

А.С. Артемьев, канд.эконом.наук

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ФОРМ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ЛИЧНЫХ ПОТРЕБНОСТЕЙ В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

В решении главной экономической задачи партии -- повышения жизненного уровня населения -- особое место занимает проблема более полного удовлетворения личных потребностей трудящихся в продуктах питания. Потребность трудящихся в пище -- специфическая потребность.

В условиях роста общественного производства, благосостояния и культуры трудящихся существенно изменяются и сами потребности. Однако это изменение протекает неодинаково, что является следствием различной степени их эластичности.

На эту особенность развития потребностей еще в свое время указывал К.Маркс : "... На стороне спроса имеется определенная общественная потребность данной величины, которая требует для своего покрытия наличия на рынке определенного количества товаров. Но количественная определенность этой потребности чрезвычайно эластична и изменчива. Она только кажется фиксированной" [1].

Наибольшей степенью эластичности обладают духовные потребности. Сравнительно низкая степень эластичности потребностей в продуктах питания объясняется тем, что они являются первоочередными потребностями. Следует отметить, что по мере количественного удовлетворения личных потребностей в продуктах питания все более возрастают требования к их качеству.

Вместе с тем наблюдаются значительные колебания в потребностях в пище в зависимости от половозрастного состава населения, рода занятий, климатических и национальных особенностей. Это можно проследить, анализируя научно обоснованные нормы потребления продуктов питания, разработанные Институтом питания Академии медицинских наук СССР. Нормы рассчитаны на четыре профессиональные группы. Так, ка-

лорийность суточного рациона питания мужчин в возрасте 18—40 лет (IУ группа — работники физического труда) должна быть на 32% больше, чем у мужчин I профессиональной группы (работники умственного труда). В возрасте 40—60 лет для мужчин эти колебания составляют 31%, а для женщин — соответственно 31 и 32%. Еще большие колебания потребностей в пище можно обнаружить при сравнении их у работников, занятых тяжелым физическим трудом, и работников умственного труда. Даже в пределах одной и той же профессиональной группы можно наблюдать колебания этих потребностей в зависимости от возраста и пола.

Существенные различия в потребностях в пище, ее калорийности и структуре наблюдаются в разных климатических зонах страны. Например, жители северных районов СССР в значительно больших размерах потребляют высококалорийную пищу (главным образом животного происхождения) по сравнению с населением южных районов, в структуре питания которого высок удельный вес растительной пищи (особенно овощей, фруктов).

Весьма различна потребность в пище у людей разного возраста. Так, у дошкольников, школьников и людей преклонного возраста она значительно ниже, чем у населения трудоспособного возраста.

Таким образом, несмотря на кажущуюся малую эластичность потребностей людей в пище, налицо широкий их диапазон с учетом указанных и многих других факторов.

Вместе с тем и эластичность потребностей находится в непосредственной зависимости от роста доходов и культуры трудящихся. Последний в свою очередь значительно способствует быстрому развитию наиболее эластичных потребностей (например, в духовных благах); в меньшей степени — с низкой эластичностью (например, в пище).

В последние годы в нашей стране достигнуты значительные успехи в производстве продуктов питания и улучшении снабжения ими населения. Даже несмотря на жесточайшую засуху, охватившую в 1972 и 1975 гг. многие районы страны, партия сделала все, чтобы нормализовать снабжение трудящихся продовольствием. Количественный рост потребления продуктов питания сопровождается глубокими качественными изменениями в их структуре. В нашем рационе появляется все больше биологически ценных продуктов питания — мяса, молока, овощей, фруктов.

С целью улучшения организации питания трудящихся и роста их свободного времени в десятой пятилетке значительные усилия и средства направлены на дальнейшее совершенствование сельскохозяйственного и промышленного производства, общественного питания и торговли.

Вместе с тем возникли новые проблемы, связанные с управлением всем продовольственным комплексом в стране. Именно на это указывал тов. Л.И.Брежнев на ХУГ съезде профсоюзов СССР: "Бесперебойное снабжение населения продовольствием требует... серьезно улучшить транспортировку, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции. Решению этих задач должно помочь совершенствование управления всем продовольственным делом в стране" [2].

Проблема управления продовольственным комплексом решается прежде всего путем организации рационального, сбалансированного питания трудящихся. Только таким образом можно решить жизненно важные вопросы по укреплению здоровья и повышению работоспособности населения, устранить отрицательные тенденции роста избыточного питания населения.

Сбалансированное питание предполагает систематическое получение с пищей такого количества килокалорий, которое необходимо для создания и обновления живой ткани, возмещения расхода энергии в процессе жизнедеятельности человека. Это прежде всего комплекс жировых, углеводных, белковых веществ, витаминов, минеральных солей. Причем важно соблюдать определенное соотношение пищи животного и растительного происхождения, требования физиологии питания относительно наиболее приемлемой для потребления консистенции и температуры пищи, регулярности и частоты ее приема.

Необходимость более активного воздействия государства на народное питание диктуется рядом социально-экономических факторов, имеющих немаловажное значение для роста уровня благосостояния трудящихся.

В настоящее время в нашей стране на домашнее приготовление пищи и ее потребление приходится около 80% всего фонда личного потребления продуктов питания. К сожалению, подавляющая часть населения не имеет специальных знаний в отношении требований, предъявляемых к организации научно обоснованного (сбалансированного) питания. Это касается в первую очередь технологии приготовления пищи, гигиены и физиологии питания. Вот почему главными показателями, характеризующими качество приготовленной пищи в домашних ус-

ловиях, являются ее вкус, запах и внешний вид. Именно они определяют сейчас способности и уровень познаний в кулинарии наших женщин в семьях. Однако эти органолептические показатели свойств готовой пищи еще не раскрывают важнейших ее качественных сторон — калорийности, содержания белковых, углеводов, жировых веществ, витаминов, микро- и макроэлементов, играющих исключительную роль в жизнедеятельности человека.

Как известно, в нашей стране сложились две формы удовлетворения личных потребностей трудящихся в пище — индивидуально-организованное и общественно-организованное производство и потребление продуктов питания.

Индивидуально-организованное потребление осуществляется в домашних условиях. Его базой являются личные фонды потребления населения и его труд, затрачиваемый на покупки (приобретение) продуктов и приготовление пищи. Хотя этот процесс носит индивидуальный характер, однако он организуется государством, поскольку основную часть продуктов трудящиеся приобретают за счет государственных ресурсов. Индивидуально-организованное потребление — важная функция семьи. В общих затратах вне рабочего времени трудящихся ведущее место занимают затраты на организацию такого питания. На его долю падает и большая часть фонда личного потребления. Правда, она имеет тенденции к заметному снижению благодаря более интенсивному расширению общественной формы потребления.

Общественно-организованное производство и потребление пищи (через сеть общественного питания торговых и социально-культурных организаций и учреждений) является следствием развития общественного разделения труда. Оно базируется на общественной собственности на средства производства и на общественном труде. Общественное питание — важная отрасль народного хозяйства сферы материального производства со всеми признаками и чертами, характеризующими ее производственную направленность. Общественное питание — специфическая отрасль, в которой функции производства сочетаются с функциями обращения и организации потребления пищи. Ни одна другая отрасль экономики не выполняет такого количества функций, какое выполняет общественное питание. Это обусловлено тем, что выпускаемая предприятиями готовая пища — скоропортящийся товар, и сфера его обращения весьма ограничена временем и пространством. Из-за определенных физико-хими-

ческих свойств горячая пища не может долго находиться в стадии обращения. Поэтому срок ее реализации и потребления крайне мал. К тому же вкусовые качества пищи, отсюда и аппетит, с которым она потребляется, во многом определяются степенью ее свежести и температурой.

Специфическая особенность общественного питания, связанная с многогранными и сложными функциями, вызывает необходимость рассматривать отрасль как комплексную, целостную систему с наличием в ней практически почти всех фаз социалистического расширенного воспроизводства. Общественное питание нельзя рассматривать как отрасль, сложившуюся только в рамках торговли.

В стране также получило большое развитие общественное питание в системе социально-культурных учреждений (больницы, родильные дома, санатории, дома отдыха, спортбазы, пансионаты, дома для инвалидов и престарелых, детские сады и ясли, пионерские лагеря). В основном оно базируется на общественных фондах потребления. Поэтому пища предоставляется трудящимся и их детям бесплатно или на льготных условиях. В социально-культурных учреждениях выпускается и потребляется около половины всей продукции, изготавливаемой предприятиями общественного питания системы советской торговли. Примечательно, что общественное питание социально-культурных учреждений, выполняя функции непосредственного распределения материальных благ, сосредоточило в себе уже все фазы социалистического расширенного воспроизводства -- производство, распределение, обмен и потребление.

В системе социально-культурных учреждений возникли возможности организации рационального питания трудящихся. Широко развитие здесь получило лечебное, диетическое и детское питание. В общественном питании системы торговли также интенсивно внедряется лечебное питание, предоставляемое трудящимся на заводах и фабриках на льготных началах или полностью бесплатно.

В последние годы возросли возможности предприятий общественного питания по его организации на научной основе. Этому в значительной степени способствует расширение системы комплексных завтраков и обедов в столовых, кафе и ресторанах. При помощи соответствующего подбора разнообразных продуктов, необходимых для приготовления комплексных завтраков и обедов, возможно организовать питание рабочих, служащих, учащихся по месту работы или учебы с учетом физиоло-

го-гигиенических требований, что является немаловажным фактором в укреплении здоровья и обеспечении необходимой работоспособности.

В организации рационального питания трудящихся возрастает роль пищевой промышленности, торговли, общественного питания, кулинарной индустрии. В настоящее время уже 87 млн. человек пользуется услугами предприятий общественного питания, а с учетом блоков питания социально-культурных учреждений -- еще больше. В 1975 г. только в общественном питании государственной торговли страны было выработано и получено им от промышленности полуфабрикатов и кулинарных изделий на 2,5 млрд.руб. Увеличивается их реализация и в розничной продовольственной торговле.

Ускоренные темпы развития характерны для кулинарной индустрии в системе Минрыбхоза СССР, где в разных крупных городах действует уже около 20 рыбокомплексов со 180 фирменными магазинами, ресторанами, кафе типа "Океан". В текущей пятилетке предусматривается ввести еще около 100 таких рыбокомплексов. Только в 1976--1978 гг. Минрыбхозом страны будет введено 330 фирменных магазинов, ресторанов, кафе, которые окажут существенное влияние на рост потребления рыбной кулинарной продукции.

В последние годы значительно расширились мощности по выпуску кулинарной продукции в пищевой промышленности и общественном питании. Рост производства и потребления кулинарной продукции способствует решению важных социально-экономических задач по рационализации питания и сокращению все еще больших затрат вне рабочего времени трудящихся на организацию питания.

Известно, что человеку для обеспечения нормальной жизнедеятельности необходим целый комплекс пищевых продуктов. Именно расширение комплексных обедов в столовых, ресторанах, продажа полуфабрикатов, кулинарных изделий создает оптимальные предпосылки для обеспечения гармонии, рационализации питания.

В настоящее время в развитии производства и торговли четко прослеживается тенденция увеличения в обороте доли продукции повышенной степени готовности к непосредственному потреблению. Однако это только начало. В перспективе благодаря росту кулинарной индустрии выпуск таких изделий будет все более увеличиваться. От выпуска полуфабрикатов и кулинарных изделий промышленность должна перейти к произ-

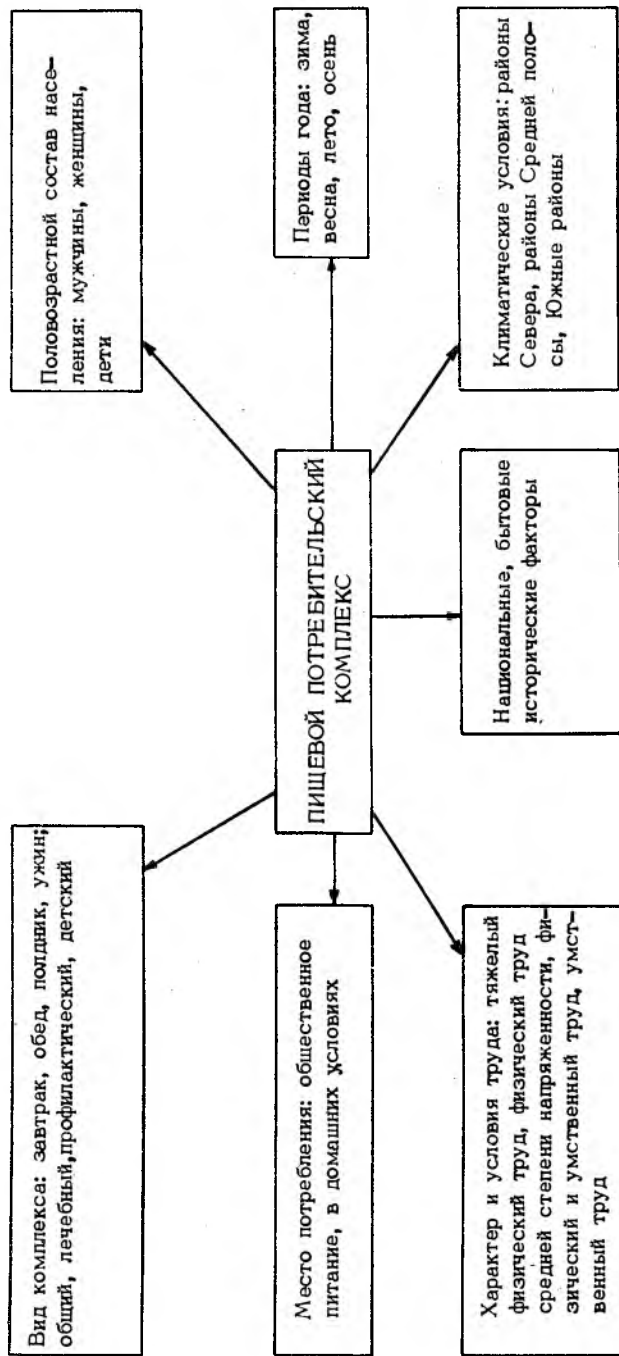


Рис. 1. Система формирования пищевого потребительского комплекса. Факторы и условия

водству продуктов высшей степени готовности. По нашему мнению, такой формой организации производства кулинарной индустрии должны стать пищевые потребительские комплексы — завтраки, обеды, полдники, ужины. Именно производство таких комплексов позволит организовать народное питание на действительно научной основе с минимальными издержками потребления. Достижения научно-технического прогресса в СССР уже сейчас создают условия для обеспечения системного подхода к формированию и внедрению в производство пищевых комплексов (рис. 1).

Разработка пищевых потребительских комплексов — сложная научная проблема. В ее решении должны участвовать ученые—представители сельскохозяйственной, технических наук и др. При формировании пищевых потребительских комплексов крайне важно учитывать половозрастной состав населения, условия и характер труда, климатические, сезонные и национальные факторы. Особое внимание следует обратить на разработку пищевых комплексов для людей преклонного и детского возраста, а также для нуждающихся в лечебном и профилактическом питании.

Теоретическое обоснование формирования пищевых комплексов с учетом указанных факторов необходимо реализовать на практике. Для этого должна быть создана мощная материально-техническая база — кулинарная промышленность. Только в условиях крупного пищевого промышленного производства, применения современной техники и технологии возможно успешно решить эту задачу.

Нам представляется, что пищевой комплекс, разработанный на строго научной основе и рассчитанный на разовое потребление конкретным человеком, перед использованием достаточно довести лишь до соответствующей температуры, рекомендуемой физиологами питания. Таким образом, высокая степень готовности пищевого комплекса потребует крайне ограниченных затрат труда и времени для доведения его до состояния пригодности к непосредственному потреблению.

Пищевые потребительские комплексы в будущем смогут широко использоваться как в системе общественного, так и домашнего питания. В результате трудящиеся получают с пищей энергию, необходимую для нормального физиологического развития.

Л и т е р а т у р а

1. Маркс К., Энгельс Ф. Соч., т.25, ч. I, с. 206. 2. "Экономическая газета", 1977, №13, с. 4.