

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ТОРГОВЛИ ХЛЕБОМ НА СЕЛЕ

Рост объема производства и увеличение ассортимента выпускаемой продукции, повышение благосостояния и культуры трудящихся создают предпосылки для непрерывного роста розничного товарооборота. Следует отметить более высокие темпы его развития на селе. К концу десятой пятилетки рост товарооборота на селе составит свыше 30%.

В общем процессе товарного обращения особое место принадлежит продовольственным товарам, в том числе хлебу — одному из важнейших продуктов питания.

В направлении бесперебойного снабжения населения высококачественными продуктами, в том числе и хлебом промышленного производства, кооперативными организациями за последние годы проведена значительная работа. Кооперативное хлебопечение Белоруссии за последние 10 лет превратилось в крупную механизированную отрасль. Если в 1965 г. функционировало 280 предприятий хлебопечения и из них свыше 80 мелких (до 3 т/сутки), с примитивной механизацией, то уже к 1976 г. количество таких предприятий сократилось до 12, а мощностью 15 т/сутки и выше возросла до 96. Производственные мощности последних достигли 2542,5 т/сутки продукции. Эти изменения стали возможны благодаря развитию в хлебопекарной промышленности концентрации и интенсификации производственного процесса, в результате чего выросли производственные мощности, изменилась технология производства, повысилась техническая оснащенность предприятий.

По сравнению с 1965 г. она возросла почти в три раза, что позволило довести коэффициент использования мощностей до 80,7%.

Все эти мероприятия позволили увеличить объем производства, расширить ассортимент, повысить качество выпускаемой продукции и таким образом более полно удовлетворять запросы сельского населения.

Переход на полное обслуживание тружеников села хлебобулочными изделиями промышленного производства является важным этапом решения одной из узловых государственных проблем по стиранию социально-экономических и культурно-бытовых различий между городом и селом.

Важную роль в выполнении поставленных задач сыграла и помощь колхозов и совхозов кооператорам республики в разви-

Табл. 1. Динамика реализации хлебобулочных изделий сельскому населению БССР за 1965 - 1975 гг.¹

Годы	Численность обслуживаемых потребкооперацией, тыс.чел.	Реализация хлебобулочных изделий, тыс.т.			Реализация хлебобулочных изделий на душу населения, г	
		всего	в том числе		всего	в том числе кооперативного производства
			кооперативного производства	Минпищепрома		
1965	5949,2	700,0	504,9	195,1	322	232
1966	5909,1	701,8	517,2	188,7	325	239
1967	5625,6	758,9	532,2	226,7	370	259
1968	5635,4	717,5	498,4	219,1	348	242
1969	5635,5	751,1	527,9	223,2	365	257
1970	5481,1	788,6	562,4	226,1	394	281
1971	5481,0	934,7	631,0	304,6	467	315
1972	5377,0	915,5	629,7	285,9	465	320
1973	5324,9	986,4	662,9	322,5	507	341
1974	5251,9	1020,0	664,7	354,3	532	347
1975	5170,9	929,9	629,0	300,9	493	333

¹ Таблица разработана и составлена по данным отделов хлебопечения ОПС за 1965 - 1975 гг.

тии хлебопечения и материально-технической базы розничной сети. Они на свои средства строят предприятия и передают их кооперативным организациям.

В целях правильного размещения хлебопекарных предприятий и повышения эффективности капиталовложений ряд облпотребсоюзов разработали технико-экономические обоснования развития базы хлебопечения на генеральную перспективу (Минский, Витебский, Гродненский и др.). В этих разработках учитывались перспективное расселение, ликвидация предприятий своей и других систем, техническое перевооружение существующих предприятий, строительство дорог и возможный завоз хлебобулочных изделий из предприятий Министерства пищевой промышленности БССР.

Благодаря осуществлению вышеотмеченных мероприятий, реализация хлебобулочных изделий сельскому населению из года в год возрастает (табл. 1). Из таблицы видно, что в 1975 г. она достигла 629 тыс. т (в расчете на душу населения 333 г/сутки). Кроме того, в ряде районов в кооперативную розничную сеть хлебобулочные изделия свыше 300 тыс. т завозились из предприятий Министерства пищевой промышленности БССР. Это позволило довести реализацию хлебобулочных изделий на душу населения до 493 г/сутки и почти полностью обеспечить потребности населения.

Следует отметить также, что изменения, происшедшие в производственной базе хлебопечения, способствовали не только росту объема производства, но и улучшению структуры ассортимента. Так, выработка хлеба из обойных сортов муки сокра-

тилась почти на 1/3, в то время как производство изделий из сортовой муки возросло. На лучших предприятиях сегодня выпекается 30 – 40 наименований хлеба, булок, бараночных и др. (Щучинский хлебозавод Гродненского ОПС, Бельничский хлебозавод Могилевского ОПС). Многими предприятиями освоено производство новых сортов изделий, вырабатываемых на сыворотке с применением других компонентов. Использование сыворотки в производстве хлебобулочных изделий способствует экономии муки, улучшению их вкусовых качеств. Кроме того, они дольше сохраняют свежесть продукции.

Булочные, солонки, бараночные и другие изделия составляют сегодня в общей выработке 8,5%. Однако следует сказать, что спрос населения полностью еще не удовлетворяется. В лучших кооперативных организациях этот показатель значительно выше. В Гродненском ОПС он составляет 10,8%, в Брестском ОПС – 11,6%, а в хлебопекарном объединении “Стандарт” Эстонского потребсоюза – свыше 20%.

На расширение ассортимента и улучшение качества продукции определенное влияние оказывает покупательский спрос. Его воздействие осуществляется в период разработки и согласования плановых заданий, договоров на поставку хлебобулочных изделий, согласования ассортимента и в период выполнения этих заданий и осуществления договорных условий. Во втором периоде торговым организациям необходимо полностью исполнять предусмотренные законом санкции при контроле за исполнением договора и заказа. Особенно эффективным это воздействие может быть при организации межрайонных хлебокомбинатов, а также при подчинении хлебокомбинатов пищепрому при ОПС. В этом случае торговля хлебом и его производство выходят из единого подчинения кооперативного районного звена. Кроме того, организация межрайонных хлебокомбинатов и их подчинение пищепрому позволит усовершенствовать структуру управления, а также организацию оперативного планирования, прикрепления торговых предприятий к предприятиям хлебопечения, использования картосхем зон обслуживания при составлении маршрутов и разработке графиков доставки хлебобулочных изделий с целью уменьшения среднего расстояния перевозки. Последнее позволяет снизить транспортные расходы, сократить время доставки, сохранить качество и свежесть изделий, уменьшить парк транспортных средств по доставке в розничную сеть. В конечном итоге повышается эффективность торговли хлебобулочными изделиями, ее культура.

В целях улучшения обеспечения населения хлебом особое внимание обращено на разработку и обеспечение хлебопекарных предприятий потребкооперации почасовыми графиками доставки хлеба в розничную сеть, а магазинов – графиками завоза хлеба. Однако произведенные нами обследования ряда хлебопекарных и торговых предприятий Гомельского, Минского и других потребсоюзов показывают, что эти графики или совсем отсутствуют, или составляются произвольно, без учета времени оборота автомашин на каждом маршруте. По нашему мнению, в основу расчета времени оборота хлебной автомашины на каждом маршруте должны быть положены: длина маршрута, время на погрузо-разгрузочные работы, время на каждый заезд, число заездов и средне-техническая скорость. Величина этих показателей колеблется в зависимости от различных факторов (время года, состояние дорог, средства механизации и т.д.). Поэтому графики должны периодически корректироваться.

Важным вопросом совершенствования торговли хлебобулочными изделиями является использование тарооборудования при транспортировке, хранении и реализации. Лотковая система, которая почти повсеместно применяется в кооперативной и государственной торговле, далеко несовершенна. Лотки недолговечны в эксплуатации. Согласно же "Особым условиям поставки хлебобулочных изделий", покупатель обязан возмещать 60% расходов по их амортизации, что приводит к значительному увеличению издержек обращения торговых предприятий. Кроме того, изделия при хранении на лотках качественно ухудшаются. Такая продукция не находит сбыта и часто возвращается на переработку, что наносит определенный ущерб кооперативному хозяйству.

Над решением вышеуказанных проблем работает ряд научно-исследовательских, конструкторских и торговых организаций.

Определенный опыт в этом направлении уже накоплен в Эстонском потребсоюзе, на предприятиях госторговли Московской области и др. Здесь применяется прогрессивный метод доставки хлебобулочных изделий в контейнерах, что способствует сохранению хорошего товарного вида и продлению сроков свежести до полутора суток. Последнее очень важно при доставке хлеба в отдаленные кооперативные предприятия, куда завоз осуществляется через 1,1/2 – 2 суток после изготовления. Контейнеры для села могут быть различной конструкции. Во вновь оборудованных предприятиях осуществлять продажу можно прямо из контейнеров, что исключает потребность в

оборудовании как складских, так и торговых помещений магазинов.

На данном этапе применение контейнерной системы в потребительской кооперации Белоруссии полностью зависит от комплексного решения вопроса эффективной схемы механизации погрузки, разгрузки и перемещения хлебобулочных изделий по системе хлебозавод (пекарня) — автотранспорт — магазин.

Для осуществления такой комплексной механизации, на наш взгляд, необходимо предварительно: внести изменения в устройство и планировочные решения экспедиций хлебопекарных предприятий (загрузку контейнеров производить в экспедиции сразу же после выемки хлеба из печи); хлебные машины повсеместно обеспечить комплектами грузоподъемных бортов (выпуск их уже налажен на предприятиях Эстонского и других потребсоюзов); с тыльной стороны магазинов пристроить грузоприемные рампы на уровне пола складского и торгового помещений; при планировке магазина обеспечить кратчайший путь от рампы до склада, где может храниться и подготавливаться хлеб к продаже, и от склада до торгового зала; пол в складском помещении и торговом зале должен быть на одном уровне.

Не менее важным вопросом в деле улучшения торговли и повышения культуры обслуживания населения является продажа изделий в заводской упаковке и упрощение расчетов с покупателями. Из вырабатываемых в СССР упаковочных материалов наиболее перспективными являются целлофан, полиэтиленовая пленка и некоторые другие. Дальнейшее расширение производства, улучшение качества и удешевление упаковочных материалов для хлебобулочных изделий будет способствовать повышению санитарно-гигиенических условий продажи этой продукции по принципу самообслуживания.

Упрощение же расчетов за штучные изделия с покупателями, т.е. продажа их по круглой цене (5 коп., 10, 15, 20 коп.), дает возможность увеличить пропускную способность узлов расчета магазинов самообслуживания в два раза. С этой целью важно решить вопрос о производстве штучных хлебобулочных изделий не по принципу круглого веса, а круглой цены. Это также позволит использовать в магазинах самообслуживания экспресс-кассы, а в специализированных хлебобулочных магазинах — витрины для торговли в вечерние часы после закрытия торговых предприятий.