

РЕНТАБЕЛЬНОСТЬ ЗАГОТОВОК ДИКОРАСТУЩЕЙ ПРОДУКЦИИ

Для роста народного потребления необходимо не только значительное повышение сельскохозяйственного производства, но и улучшение использования природных растительных богатств, интенсивного вовлечения в хозяйственный оборот природных ресурсов.

Наряду с продовольственными товарами, вырабатываемыми сельским хозяйством и промышленностью, важным источником ценных продуктов питания должны стать дикорастущие плоды, ягоды и грибы, почти повсеместно произрастающие на территории нашей необъятной Родины.

На необходимость широкого использования природных богатств указывал в свое время В.И. Ленин, в своей работе "Набросок плана научно-технических работ".¹

В директивах XXIV съезда КПСС говорится, что необходимо "увеличить сбор и заготовку грибов, ягод и других дикорастущих".²

Ведущее место в заготовках дикорастущих продуктов занимает потребительская кооперация — эта крупная хозяйственная и общественно-массовая организация, являющаяся одной из важных организационных форм торговли и заготовок в стране. Кооператоры осуществляют многосторонние экономические связи между городом и деревней, заготавливая и поставляя сельскохозяйственное сырье для промышленности и продовольствие населению городов, снабжая жителей села товарами народного потребления.

Потребительская кооперация располагает разветвленной сетью заготовительных пунктов и перерабатывающих предприятий, опытными кадрами заготовителей, что позволяет проводить закупку дикорастущих плодов и ягод у сельского населения, привлекать к этому процессу работников торговли, общественного питания и пищевых предприятий.

Заготовительные организации и предприятия потребительской кооперации, помимо оплаты сдатчикам дикорастущих плодов, ягод и грибов по закупочным ценам, несут также расходы

¹ Ленин В.И. Полн. собр. соч., т. 36, с. 228

² Материалы XXIV съезда КПСС. М., 1972, с. 275.

Таблица 1. Нормы накладных расходов (включая накопления по закупке грибов, клюквы, брусники и меда)

Вид продукции	Накладные расходы, руб/т
Грибы солено-маринованные	
Белые	285
Подосиновики, подберезовики, маслята очищенные	226
Моховики, маслята неочищенные	204
Грибы лисички, опята	191
Прочие грибы	181
Грибы соленые	
Грузди	245
Рыжики	236
Прочие соленые грибы	180
Грибы сухие	
Белые сухие грибы	1290
Черные сухие грибы	473
Грибы сухие сморчки, строчки	883
Клюква и брусника	175
Мед пчелиный	
в бочках	300
во флягах	280

по заготовке и реализации этой продукции. Одним из основных показателей деятельности заготовок является прибыль. Она служит не только критерием оценки эффективности работы заготовительных организаций и предприятий, но и является источником материального стимулирования.

Актуальной на современном этапе проблемой является повышение рентабельности заготовок дикорастущей продукции, ее первичной переработки и реализации.

Почти все затраты труда совершаются в сфере обращения, т.е. в сфере заготовок и реализации продукции. Затраты материальных и денежных средств, связанные с организацией закупок, приемом, транспортировкой, а также с первичной переработкой, сушкой, подсортировкой, упаковкой и другими операциями, которым подвергается дикорастущая продукция в про-

цессе продвижения к покупателям, являются издержками обращения, или как их принято называть накладными расходами.

Накладные расходы при заготовках дикорастущих плодов, ягод и грибов, как и при заготовках другой продукции, по своей экономической природе неоднородны. С одной стороны, они состоят из дополнительных издержек, связанных с продолжением и завершением процесса производства в сфере обращения, с другой – из издержек от реализации дикорастущих продуктов (чистые издержки обращения). Проблема накоплений в заготовительной деятельности потребкооперации связана с нормами накладных расходов. В настоящее время действующие нормы накладных расходов (включая накопления) по заготовкам грибов, клюквы, брусники и меда установлены правлением Центросоюза.³

Сверх указанных норм расходов заготовительные организации потребительской кооперации начисляют на закупочную стоимость следующие дополнительные расходы и надбавки:

естественную убыль при хранении и перевозках по утвержденным нормам;

автогужевые расходы по доставке продукции от мест заготовок до станции отправления;

стоимость тары по прейскуранту (40%);

стоимость железнодорожного и автомобильного тарифа до мест назначения;

начисление на расширение материально-технической базы в размере 3% от суммы реализации дикорастущих плодов, ягод, орехов, грибов.

По грибам, кроме того, начисляются на закупочную стоимость расходы, связанные с потерями и отходами грибов при первичной их переработке, которые начисляются к фактической закупочной цене в следующих размерах:

грибы маринованные белые	— 6%
грибы маринованные подосиновики, подберезовики, маслята очищенные и неочищенные	— 4%
грибы лисички маринованные	— 30%
прочие маринованные грибы	— 10%
грибы грузди соленые	— 2%
грибы рыжики соленые	— 10%
прочие соленые грибы	— 4,2%

³ О нормах накладных расходов по закупке дикорастущей продукции. Постановления правления Центросоюза №7, М., 1968.

Таблица 2. Прибыль по солено-маринованным и сухим грибам, свежим дикорастущим плодам и ягодам на заготовительных пунктах Минского потребсоюза (1970-1974 гг.), р. и к. за 1 т

Вид продукции	Наценка (для воз- мещения накладных расходов и прибыли)	Прямые накладные расходы	Общезаго- товительн. и админи- стративно- управлен. расходы	Прибыль (накоп- ление)
Грибы маринованные				
белые	285-00	135-70	37-40	111-90
подосиновики, подберезовики, маслята очищен.	226-00	130-17	28-90	66-93
моховики и маслята неочищенные	204-00	126-97	25-83	51-20
лисички	191-00	113-38	20-30	57-32
опята	191-00	112-68	22-26	56-06
прочие	181-00	110-68	21-24	49-08
Грибы соленые				
грузди	245-00	125-10	31-10	88-80
рыжики	236-00	124-78	26-80	84-42
прочие	180-00	107-15	19-15	53-70
Грибы сухие				
белые I с	1290-00	177-52	98-40	1014-08
" II с	650-00	104-37	84-60	461-03
" III с	500-00	73-27	82-15	344-58
черные	473-00	33-31	40-90	398-79
строчки	883-00	279-77	88-90	514-33
Плоды и ягоды				
клюква	175-00	60-03	26-10	88-87
брусника	175-00	60-03	26-10	88-87
черника	143-00	58-59	19-30	62-90
голубика	140-00	58-30	18-80	62-90
рябина	110-00	51-86	11-40	46-74

Примечание. Наценка (для возмещения накладных расходов по чернике, голубике, рябине, а также по сухим белым грибам II и III сортов установлена правлением Минского потребсоюза.

Таблица 3. Себестоимость и оптово-отпускная цена дикорастущих плодов, ягод и грибов на заготовительных пунктах Минского потребсоюза (1970 - 1974 гг.)

Затраты	Грибы белые	Подосино- вики, под- березови- ки, масля- та, очищен- ные	Маслята неочи- щенные	Моховики и т.д.
Расход сырья (кг на 1 т)	1060	1040	1040	1100
Закупочная стоимость сырья за тонну	600	350	250	250
Стоимость сырья	636	364	260	275
Производственные рас- ходы по первичной переработке	135-70	130-17	126-97	126-97
Общезаготовительные и административно- управленческие расходы	37-40	28-90	25-83	25-87
Итого:				
Полная себестоимость	809-10	523-07	412-80	427-84
Прибыль (накопление)	111-90	86-23	51-20	51-20
Начисление на разви- тие материально-тех- нической базы 3%	27-63	17-70	13-92	14-37
Оптово-отпускная цена	948-63	607-70	477-92	493-41

Примечание. В расчет принята средняя закупочная цена наиболее товарных районов.

Для установления рентабельности заготовок и первичной переработки отдельных видов дикорастущей продукции нами использованы отчетные калькуляции и другие бухгалтерские документы варочно-засолочных и заготовительных пунктов Минского областного потребсоюза (потоварный учет издержек обращения отсутствует). Прямые накладные расходы, общезаготовительные и административно-управленческие расходы по заготовкам и первичной переработке дикорастущей продукции рассчитаны: по маринованию белых грибов, подосиновиков, подберезовиков, маслят очищенных и неочищенных, моховиков, лисичек, опят и прочих грибов; по сушке белых и черных грибов, строчков; по сбору клюквы, брусники, черники, голубики и рябины.

При определении накладных расходов учитывались следующие статьи: заработная плата на заготовку; начисления на заработную плату (4,5%); на переработку и сортировку, затаривание и маринровку, задонку, подтяжку, осадку обручей; стоимость бочкотары; доставка тары на заготовительные пункты; стоимость вспомогательных материалов; экспедиционные, общезаготовительные и административно-управленческие расходы.

На основе данных о производственных и общезаготовительных расходах с учетом норм расхода сырья на 1 т продукции и его стоимости рассчитаны накопления и оптово-отпускная цена указанных выше дикорастущих плодов, ягод и грибов (табл. 2 и 3).

Как показали исследования расходов и накоплений по закупкам и первичной переработке дикорастущей продукции на варочно-засолочных и заготовительных пунктах Минского областного потребсоюза, наиболее высокую рентабельность от маринования и соления на 1 т дают белые грибы (112 руб.), грузди (89 руб.), рыжики (84 руб.), маслята (67 руб.).

Уровень рентабельности в процентах к полной себестоимости по солено-маринованным грибам составляет: белые грибы - 13,8, подосиновики, подберезовики, маслята очищенные - 12,8, маслята неочищенные - 12,4, моховики - 12,0, лисички - 12,5, опята - 13,6, грузди - 13,4, рыжики - 12,1, прочие маринованные грибы - 12,0, прочие соленые грибы - 14,0.

По заготовкам и первичной переработке дикорастущих плодов и ягод наиболее высокую рентабельность на 1 т дают клюква и брусника (89 руб.), а более низкую - рябина (47 руб.).

Однако при пересчете абсолютной величины рентабельности на 1 т продукции к ее полной себестоимости наиболее рентабельными оказались заготовка и первичная переработка рябины, поскольку полная себестоимость ее значительно ниже себестоимости других ягод.

Уровень рентабельности в процентах к полной себестоимости по дикорастущим плодам и ягодам характеризуется следующими показателями: клюква - 18,3, брусника - 16,6, черника - 17,2, голубика - 16,7, рябина - 28,6.

Таким образом, закупки дикорастущей продукции относятся к числу наиболее рентабельных. Анализ рентабельности ее заготовок и первичной переработки свидетельствует о том, что резервы повышения полностью заключаются в снижении затрат низовых звеньев потребительской кооперации.

Действующие нормы накладных расходов, как показали расчеты, обеспечивают высокую эффективность заготовок,