

группу: в большинстве своем она в 2—14 раз меньше рекомендованной. В универсамах же № 5, 7 и 12 Октябрьского РПТ, № 19 Советского РПТ таковая вообще отсутствует. В результате доля данной группы товаров в товарообороте наименьшая — от 0,2 до 5,4 %. Различия же в обороте на 1 м² — от 0,3 до 25,9 тыс. р. — отражают либо сокращение поступления плодоовощной продукции (14 универсамов города), либо чрезмерную интенсивность реализации (№ 22, 24 Московского РПТ) из-за необеспеченности норматива площадей под отдел.

Следует отметить, что в универсамах при продаже овощей и фруктов не всегда соблюдаются санитарно-гигиенические нормы, в частности не выделяются отдельные контейнеры. Зачастую отсутствуют надлежащие условия для хранения плодоовощной продукции. При планировании товарооборота по овощам и фруктам следует учитывать местонахождение универсама, т. е. наличие в непосредственной близости магазинов с более широким ассортиментом указанных товаров.

Таким образом, в целях рационализации структуры товарооборота и повышения эффективности использования торговых площадей всем универсамам следует пересмотреть структуру торговых площадей в направлении оптимизации их размеров.

А. А. Гулис (БГИНХ)

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ И РАЗВИТИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Внедрение индустриальных методов приготовления продукции, перевод предприятий общественного питания на работу с полуфабрикатами является важнейшим резервом роста производительности труда, высвобождения численности работников, повышения качества пищи и культуры обслуживания.

Производство полуфабрикатов в Белорусской ССР, как и в целом по стране, увеличивается. За 1976—1985 гг. объем их выпуска возрос на 132,2 %. При этом рост производства полуфабрикатов обеспечивался как общественным питанием, так и пищевыми отраслями промышленности.

Экономистами доказаны преимущества крупных предприятий промышленного типа, где становится возможным на основе промышленных методов, поточно-механизированных и автоматизированных линий, рациональной, безотходной технологии организовать производство полуфабрикатов высокой степени готовности. Сосредоточение производства полуфабрикатов на крупных предприятиях позволяет не только заменить неквалифицированный ручной труд, применить высокопроизводительные машины и оборудование, но и достичь высокого коэффициента их использования, полной переработки большого количества сырья и в конечном счете — высокой производительности труда.

Однако в настоящее время предприятия пищевой промышленности не удовлетворяют полностью потребности общественного питания в полуфабрикатах. В результате приходится развивать их производство в системе общественного питания. Так, темп роста производства полуфабрикатов в предприятиях общественного питания за годы X и XI пятилеток составил 311,3, а поступления от пищевых отраслей промышленности — 191,2 %. В 1985 г. удельный вес полуфабрикатов, поставляемых предприятиями пищевой промышленности, снизился по сравнению с 1980 г. с 67,5 до 54,3 %. Наибольшее снижение отмечается по группе мясных полуфабрикатов. Если в 1980 г. основная часть (72 %) всех используемых в общественном питании мясных полуфабрикатов поступала от предприятий мясной промышленности, то в 1985 г. эта доля сократилась до 56,1 %.

Основными причинами, сдерживающими развитие производства мясных полуфабрикатов в промышленных условиях, являются ведомственная разобщенность, ограниченность объема капитальных вложений и трудовых ресурсов, различия в рентабельности производства полуфабрикатов, недостаточная обоснованность заявок общественного питания на производство полуфабрикатов.

Незначительный объем капитальных вложений, направляемых на развитие мясной промышленности, привел к тому, что на ряде предприятий отрасли отсутствуют необходимые специализированные мощности по выработке полуфабрикатов. Их производство организовано в приспособленных помещениях, на конвейерах обвалки в колбасных цехах и т. д. В результате значительное количество мясных полуфабрикатов вырабатывается на неспециализированных мощностях и во внеурочное время (табл. 1).

Анализ состояния производства полуфабрикатов позволил выявить предприятия, мощности которых используются не полностью. Так, в 1986 г. мощности по производству полуфабрикатов на Березовском мясокомбинате использовались лишь на 54,6, Жлобинском — 47,8 %. Назрела необходимость реконструкции и расширения цехов, а также строительства новых с организацией поточно-механизированных линий. Вместе с тем для увеличения производства полуфабрикатов важно обеспечить более полное использование имеющихся мощностей, чему в значительной степени будет способствовать перевод предприятий отрасли на 2- и 3-сменный режим работы.

Важнейшим резервом совершенствования организации производства полуфабрикатов в промышленных условиях является достижение договоренности предприятий промышленности и общественного питания в отношении ассортимента полуфабрикатов. Например, промышленные предприятия могли бы увеличить выпуск котлет фарша, пельменей. Однако предприятия общественного питания ограниченно заказывают данную продукцию. Это объясняется разными причинами: поступлением в общественное питание в ряде случаев низкого качества продукции; необходимостью строгого соблюдения технологии приготовления пищи; оценкой хозяйственной деятельности общественного питания по стоимостным показателям, что де-

Табл. 1. Условия производства полуфабрикатов
на предприятиях мясо-молочной промышленности БССР в 1986 г., т¹

Полуфабрикаты	Выработано		
	в режим- ное время	во внере- жимное время	на неспеци- ализиро- ванных мощностях
Мясные полуфабрикаты — всего	72602	18088	4594
В том числе:			
крупнокусковые, мелкокусковые	38725	14543	2899
котлеты	10539	647	—
пельмени	16437	1363	—
фарш	6901	1535	1695

¹ Таблица составлена автором на основании данных Госагропрома БССР.

дает выгодным производство ряда полуфабрикатов (например, фарша) в собственных цехах.

В условиях работы на принципах самофинансирования ведомственные барьеры становятся мощным тормозом. На практике же до сих пор эта проблема не решена. Так, Минский мясоперерабатывающий завод в настоящее время уже в состоянии увеличить производство мелкокусковых полуфабрикатов благодаря приобретению высокопроизводительного импортного оборудования для их механической нарезки. Однако эти мощности способны произвести продукции гораздо больше требуемой. В результате решение вопроса более эффективного использования имеющегося оборудования сдерживается несовпадением ведомственных интересов: завод стремится в основном загрузить оборудование выпуском гуляша (затрат меньше, а рентабельность выше), общественному же питанию города необходимы полуфабрикаты самого широкого ассортимента. В этой связи необходимо на данном оборудовании наладить производство полуфабрикатов различных наименований.

Развитию промышленного производства полуфабрикатов способствовало бы составление более обоснованных заданий на их выпуск. Оценка хозяйственной деятельности предприятий общественного питания по стоимостным показателям приводит к тому, что им выгоднее получать от промышленности крупнокусковые полуфабрикаты. Подвергнув кулинарной обработке, предприятия общественного питания продают их, а выручку включают в состав оборота по продукции собственного производства. Так, в задании по использованию предприятиями общественного питания государственной торговли республики полуфабрикатов, вырабатываемых пищевыми отраслями промышленности, удельный вес крупнокусковых полуфабрикатов на 1986 г. был определен в 69,5 %, и лишь 30,5 % должны были составлять мелкокусковые. Вместе с тем промышленным предприятиям выгоднее производство последних (рентабельность — 13,6). Выпуск же крупнокусковых полуфабрикатов убыточен. (Убыток к полной себестоимости — 7,7 %.)

Изменение в соотношении полуфабрикатов в сторону увеличения мелкокусковых (до 70 %) в заданиях общественного питания, представляемых предприятиям промышленности, позволит увеличить производство полуфабрикатов высокой степени готовности.

А. С. Артемьев, Н. М. Любина, Е. С. Моисеенко,
П. С. Мезян, М. К. Хвалей (БГИНХ)

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПЕРСПЕКТИВНОЙ ПОТРЕБНОСТИ В ПОЛУФАБРИКАТАХ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Прогноз потребности населения в полуфабрикатах базируется на расчетах потребности в сырье по его видам, т. е. на основе товарооборота по товарным группам в розничных ценах (без скидки общественного питания).

Товарооборот общественного питания в целом и по отдельным группам развивается под влиянием многих факторов, что усложняет процесс его долгосрочного прогнозирования.

Нами прогнозируется потребность по следующим видам полуфабрикатов: мясу, птице, рыбе, овощам, муке, картофелю. В качестве метода прогнозирования выбрано экономико-математическое моделирование. Используется линейная модель

$$y = a_0 + a_1 x_1 + a_2 x_2,$$

где y — потребность в сырье по каждому виду; x_1 — численность населения; x_2 — прочие факторы, изменяющиеся пропорционально времени; a_0, a_1, a_2 — параметры уравнения.

Эта модель отражает количественную зависимость между потребностью в сырье и влияющими факторами. (Она использована из-за доступности необходимой информации.)

Приведенный способ моделирования долгосрочного прогноза позволяет рассмотреть главным образом варианты развития показателей в условиях сохранения в перспективе сложившихся тенденций.

Решение аналитических моделей произведено на ЭВМ ЕС-1022

Из распечаток следует, что экономические характеристики расчетов в основном удовлетворяют требованиям.

Параметры уравнений:

1. Мясо и птица
 $a_0 = -91601,84$;
 $a_1 = 235,438$;
 $a_2 = 6197,33$.

2. Рыба
 $a_0 = -67871,44$;
 $a_1 = 74,8229$;
 $a_2 = 194,741$.

3. Мука
 $a_0 = 49,83203$
 $a_1 = 46,8412$;
 $a_2 = 2592,29$.

4. Картофель
 $a_0 = 219834,9$;
 $a_1 = -96,2263$;
 $a_2 = 5431,32$.

5. Овощи
 $a_0 = -3791,227$;
 $a_1 = 69,6570$;
 $a_2 = 1987,43$.