

Н. М. Любина, канд. экон. наук (БГИНХ)

КОМПЛЕКСНАЯ ОЦЕНКА ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПРИ ПЕРЕВОДЕ НА ПРОМЫШЛЕННЫЕ МЕТОДЫ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКЦИИ

Внедрение индустриальных методов производства продукции в общественном питании предполагает необходимость оценки их экономической эффективности. Однако методика расчета этого показателя до сих пор отсутствовала.

До последнего времени в качестве показателей, отражающих эффективность этой отрасли, принимались производительность труда и ее динамика при производстве отдельных видов полуфабрикатов в столовых, на фабриках-заготовочных, предприятиях пищевой промышленности. Выявлялась экономия трудовых ресурсов и расходов на оплату труда и другие статьи издержек. Расчет экономической эффективности перевода предприятий общественного питания на индустриальные методы производства осуществлялся при помощи локальных показателей. Последние отражают отдельные стороны хозяйственной деятельности предприятий, производящих полуфабрикаты, без учета показателей предприятий, использующих эти полуфабрикаты.

В 1983 г. Министерством торговли СССР утверждена методика расчета отраслевой экономической эффективности при переходе предприятий общественного питания на промышленные методы производства продукции, разработанная Научно-исследовательским институтом общественного питания. Положительным моментом указанной методики является то, что она предусматривает комплексное определение экономической эффективности перевода общественного питания на индустриальные методы производства продукции — заготовочной и доготовочной. При этом учитывается несколько видов ресурсов, что нашло отражение в показателях приведенных затрат, исчисляемых по формуле

$$П_3 = И + К \times K_n,$$

где $П_3$ — приведенные затраты; $И$ — издержки производства и обращения; $К$ — капитальные вложения; K_n — нормативный коэффициент экономической эффективности капитальных вложений.

Кроме того, рекомендуется исчислять показатели роста производительности труда и условного сокращения численности работников, увеличения валового дохода и прибыли с переходом на новые условия работы предприятий.

Методические указания предусматривают определение ожидаемой (плановой) и фактической эффективности путем исчисления приведенных сравнительных затрат на весь объем продукции и в расчете на 1 т готового поступления полуфабрикатов и кулинарных изделий на доготовочные предприятия.

Сравнение показателей осуществляется в два этапа: до пере-

хода на промышленные методы производства продукции и после перехода. Определяются: 1) издержки производства и обращения (текущие затраты); 2) капитальные вложения, приведенные к одинаковой размерности в соответствии с нормативным коэффициентом эффективности (в одиннадцатой пятилетке достигшим по новому строительству 0,09).

Сравнительная экономическая эффективность рассчитывается как разность приведенных затрат в условиях перехода общественного питания на промышленные методы производства продукции и до него:

$$\mathcal{E} = \text{ПЗ}_1 - \text{ПЗ}_2,$$

где \mathcal{E} — экономическая эффективность, полученная в результате перехода предприятий на промышленные методы производства продукции; ПЗ_1 и ПЗ_2 — приведенные затраты до и после перехода.

В преобразованном виде разность приведенных затрат может быть представлена следующей упрощенной формулой:

$$\mathcal{E} = \text{И}_1 - (\text{И}_2 + \text{К}_д \times \text{К}_н),$$

где И_1 , И_2 — издержки до и после перехода предприятий на промышленные методы производства продукции; $\text{К}_д$ — дополнительные капитальные вложения, связанные с указанным переходом.

Автором статьи произведены расчеты фактической отраслевой экономической эффективности частичного увеличения производства полуфабрикатов высокой степени готовности на Минской фабрике-заготовочной.

В 1984 г. в хозяйственной деятельности предприятий-доготовочных фабрики произошли определенные изменения: они перешли на работу с полуфабрикатами, которые получают только от фабрики. До этого времени здесь использовали также полуфабрикаты, изготовленные предприятиями пищевой промышленности и выработанные самой фабрикой (исключение составляет столовая Горсовета).

Объем производства полуфабрикатов на фабрике-заготовочной в 1984 г. значительно увеличился по сравнению с 1983 г. (на 13,4 %), особенно по мясным (на 26,4 %) и рыбным (на 46,3 %) полуфабрикатам, кондитерским изделиям (на 36,8 %), кулинарным изделиям (на 18,8 %). Расширился ассортимент выпускаемой продукции. Начали производиться такие мясные мелкокусковые полуфабрикаты, как бефстроганов, антрекот, шницель, бифштекс, зразы и др. В рыбном, овощном, кулинарном, кондитерском цехах также возросло количество продукции высокой степени готовности.

При определении экономической эффективности производства полуфабрикатов на фабрике-заготовочной в расчеты включены: уровень издержек до и после перехода предприятий общественного питания на снабжение полуфабрикатами высокой степени готовности по форме № 5-торговля «Отчет об издержках обращения по торговле и общественному питанию»; фактические капитальные вложения, связанные с приобретением оборудования. Уч-

тены также издержки по следующим изменяющимся статьям затрат: расходы по перевозке автомобильным транспортом; заработная плата (основная и дополнительная), включая расходы на социальное страхование по статье «Прочие расходы»; расходы на амортизацию основных средств; затраты на содержание зданий и помещений; расходы на текущий ремонт; издержки по износу спецодежды и малоценных предметов; расходы на тару.

Издержки и приведенные капитальные вложения рассчитываются в процентах к обороту предприятий-догоотовочных, находящихся в подчинении фабрики. Кроме того, учитывается оптовый отпуск предприятиям других организаций.

Анализ приведенных затрат на индустриализацию производства продукции показали, что в расчете на 1984 г. и на всю продукцию они возросли на 44,8 тыс. р.

Вышеприведенными методическими указаниями рекомендуется в качестве локального показателя фактической экономической эффективности исчислять количество высвобожденных работников на сопоставимый объем деятельности (условное высвобождение).

Автором статьи указанные показатели исчислены по формуле

$$R_v = V_2 / \Pi_1 - V_2 / \Pi_2,$$

где R_v — количество высвобожденных работников; V_2 — объем произведенной собственной продукции в условиях повышения уровня индустриализации; Π_1 , Π_2 — производительность труда работников производства до и после внедрения мероприятий по индустриализации.

Произведенные расчеты показали, что по предприятиям-догоотовочным условное высвобождение составляет 5, производственным цехам — 7,5 чел. Общее условное высвобождение — 12,5 чел. За счет него по договорочным предприятиям и производственным цехам в 1984 г. получена экономия по фонду заработной платы в сумме 22,3 тыс. р.

Дополнительно к приведенным расчетам фактических результатов, полученных за счет совершенствования производства продукции на фабрике в 1984 г., нами произведены расчеты текущих и единовременных затрат. Вместо капитальных вложений на приобретение оборудования с нормативным коэффициентом их эффективности в расчет включены оборотные средства. Соответственно откорректирована формула исчисления экономической эффективности. Вместо единовременных затрат в форме дополнительных капитальных вложений K_d введен показатель ΔM , отражающий единовременные затраты в товарные запасы, дополнительные оборотные средства в товарах, находящихся в предприятиях-догоотовочных, — до расширения производства полуфабрикатов высокой степени готовности (за нормативный коэффициент эффективности оборотных средств взято отношение плановой прибыли фабрики к нормативу оборотных средств в товарных запасах в среднем за 1983 и 1984 гг.):

$$\Delta M = \frac{(Y_1 - Y_2) \times T}{V_p},$$

где $У_1, У_2$ — среднегодовой уровень товарных запасов в предприятиях соответственно при прежней и измененной форме организации производства продукции, дни; T — однодневный товарооборот при переходе на новую форму организации производства; V_p — объем товаров, реализованных за год.

Формула расчета экономической эффективности в нашем случае примет вид:

$$\Theta = I_1 - (I_2 + K_n) \times (У_1 - У_2) \times T.$$

Подставив в формулу соответствующие цифровые значения, получим следующие результаты:

$$\begin{aligned} \Theta &= 18,61 - (18,6 + K_n \frac{(19,4 - 17,5) 15,07}{8131,1}) = 18,61 - (1876 - 0,60) = \\ &= 0,45 \% \text{ (к обороту)}. \end{aligned}$$

Экономическая эффективность в сумме составит 36,6 тыс. р. $(\frac{0,45 \times 8131,1}{100})$.

Произведенные расчеты экономической эффективности с использованием различных методов подтверждают необходимость исчисления экономической эффективности перехода предприятий общественного питания на промышленное производство продукции с включением в расчет не только издержек и капитальных вложений, но и оборотных средств в товарных запасах. И первые, и вторые разовые затраты должны быть приведены к единой размерности со своими нормативными коэффициентами экономической эффективности. По нашему мнению, именно такой показатель можно считать комплексным. (Переход на промышленные методы производства продукции сказывается и на изменении оборотных средств в товарных запасах.)

В качестве дополнительного показателя экономической эффективности в методических указаниях выдвигается высвобождение численности работников за счет увеличения производительности труда (условное высвобождение).

Однако по расчету данного показателя здесь имеется неточность. В табл. 20, гр. 9 записано: «Показатель высвобождения численности работников в расчете на сопоставимый объем деятельности, чел.». Это означает, что должно рассчитываться условное высвобождение. Но в этой же графе в скобках показан порядок расчета абсолютного высвобождения численности работников.

С учетом изложенного в методические указания необходимо внести определенные дополнения и уточнения.