

ло, с большим количеством партнеров по кооперации, отдельные связи с которыми нередко бывают неэффективными;

— меры по повышению эффективности централизованного производства пищевых продуктов охватывают лишь это производство и не учитывают все нужды ПОП;

— качество предварительно приготовленных блюд все еще находится на низком уровне, так как зачастую используются недостаточно качественные продукты и сырье.

В целях рационализации ПОП необходимо расширять кооперативные союзы, которые имеют хороший опыт в рамках школьного, рабочего и студенческого общественного питания.

*Штюндель, проф. Лейпцигской  
высшей торговой школы (ГДР)*

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПРОЦЕССОВ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГДР**

Технология играет важную роль в рационализации общественного питания. Это улучшение процессов с точки зрения организации работы и модернизации действующей техники, модернизация рабочих процессов, разработка новых технологий и продуктов в соответствии с имеющимися возможностями, технологическая и организационная подготовка автоматизации.

В соответствии с общепринятыми положениями технология должна выполнить следующие функции:

— обращения, которая связана с постоянным изменением (улучшением) материально-технического базиса;

— посредника, когда она выступает как связующая цепь между научными знаниями и их практическим применением в общественном производстве;

— интеграции, которая связана с объединением знаний различных дисциплин и соединением в материальном производстве энергетических и информационных процессов;

— стимулирования, которая развивает производственные процессы и ускоряет разработку новых машин и устройств, что ведет к оптимизации производства.

В соответствии с перечисленными функциями технология включает в себя проектирование процессов, технологическое планирование и проектирование устройств и оборудования.

Действующие в ГДР научные учреждения эффективно работают над совершенствованием технологии, проектирования оборудования, устройств и организации производства. Об этом говорят интересно оформленные, высокопроизводительные предприятия общественного питания (ПОП), гостиницы.

К важным проблемам рационализации общественного питания следует отнести механизацию рабочих процессов в связи с модернизацией имеющейся техники и организационное улучшение рабочих процессов.

Модернизация — процесс, характеризующийся уровнем механизации, определяется отношением затрат времени машинами на выполнение определенной работы ко всем затратам. Как показывают исследования наших студентов, достигнутый уровень механизации на кухнях ПОП в настоящее время колеблется в пределах 15—35 % и составляет в среднем 25 %. Установлено, что уровень механизации при выполнении различных процессов на одной и той же кухне разный.

Теоретически возможный уровень механизации в сопоставлении с достигнутым выглядит следующим образом (табл. 1).

Уровень механизации в общественном питании зависит от вида используемого продукта, разнообразия его ассортимента, размеров предприятий, типа кухни, числа выполняемых рабочих операций. Большое значение имеет степень оснащения рабочих мест машинами и устройствами, которые оптимальны для повышения уровня механизации и не загромождают рабочее место. Как показывает практика, средняя загруженность кухонных машин в день составляет 1—2 ч, жарочных и тепловых приборов — 4—6 ч. Промышленность должна больше внимания уделять механизации в нашей отрасли, выпуская машины и приборы с универсальным назначением (многоцелевые машины и приборы) и с дифференцированными параметрами мощности.

Таблица 1

Возможный уровень механизации в ПОП относительно всех затрат общественного труда, %

| Виды работ                 | Уровень механизации |             | Колебания |
|----------------------------|---------------------|-------------|-----------|
|                            | Возможный           | Фактический |           |
| Подготовка техническая     | 80                  | 40          | 5—40      |
| Подготовка блюд            | 20                  | 18          | 3—18      |
| Приготовление горячих блюд | 35                  | 30          | 15—30     |
| Приготовление закуски      | 25                  | 20          | 5—20      |
| Раздача блюд               | 7                   | 5           | 0—5       |
| Приготовление напитков     | 70                  | 50          | 25—50     |
| Мытье посуды               | 80                  | 75          | 0—75      |

Для механизации наиболее часто встречающихся рабочих процессов решающим моментом является единое нормирование емкостей. Благодаря единой системе функциональных емкостей (чашек, тарелок, противней, сит) создаются предпосылки для эффективного использования складов, приготовления пищи, подготовки блюд, раздачи готовых блюд, сокращения числа переключений пищи из одной емкости в другую.

Для малых ПОП повышение уровня механизации возможно посредством сокращения ассортимента выпускаемой продукции, увеличения в продаже доли закусок, роста числа комбинированных кухонь-догоготовочных.

Важным фактором, влияющим на уровень механизации, является техническая характеристика машин и приборов, находящихся в эксплуатации. Все еще существуют недостатки в создании приборов для смешивания и пассирования продуктов в системе емкостей, в выпуске малых машин для выполнения отдельных операций.

Эту задачу нельзя решить, увеличивая лишь мощности ПОП. Необходима широкая кооперация с промышленностью. Следует обновлять внешний вид машин и приборов в рабочем состоянии, которые после модернизации становятся более производительными или сохраняют свою прежнюю производительность. Примерами улучшения внешнего вида действующих машин могут быть: обновление арматуры и подводок, облицовки и устройств у пищеварочных котлов; подключение регуляторов температуры и мощности у нагревательных приборов; замена износившихся подшипников, других вращающихся деталей у мясорубок.

Часто на практике ряд машин и приборов нельзя использовать лишь потому, что единственная деталь при ремонте оказалась незамененной.

Улучшение организации работы — другая область рационализации. Речь идет об улучшении организации всей работы по производству блюд, в области разделения труда, кооперации, рационализации отдельных операций и всей работы в целом.

Эта работа должна проводиться на основе экономически обоснованных концепций централизованно выпускаемых промышленных изделий, которые позволяют добиваться высокой эффективности и комплексного использования машин и оборудования на нескольких ПОП. Благодаря этому изменяется производственный профиль и организация производства. Важно также сокращать транспортные расходы и учитывать энергохозяйственные соображения.

На мелких и средних ПОП рационализацию необходимо осуществлять в первую очередь с помощью централизованноготавливаемых и поставляемых блюд. Если мы хотим в этих предприятиях сэкономить рабочую силу и время, то поставки продуктов должны осуществляться в таких количествах и с такой степенью готовности, чтобы исключить предварительную подготовку продуктов на кухнях.

В связи с тем что пищевая промышленность в настоящее время поставляет готовые блюда и полуфабрикаты в ограниченном количестве, необходимо в ПОП внедрять производство готовой продукции, расширять высокопроизводительные линии сбыта предварительно приготовленных продуктов.

На кухнях мелких ПОП должны использоваться готовые блюда (теплые, холодные, замороженные), полуфабрикаты, закуски. Важной задачей рационализации общественного питания является разработка на заранее выбранных ПОП процессов передовых приемов, которые нужно внедрять в практику. Речь идет о технологической и организационной подготовке автоматизации путем мас-

сового использования микроэлектроники, разработки новых технологий и новых продуктов.

Автоматизация с помощью микроэлектроники возможна на основе использования микросчетной техники для разработки оперативных процессов, процессов расчета, контроля и для наблюдения за ходом процессов. Так, например, при помощи микросчетной техники возможна разработка оперативного управления процессами на ПОП, начиная с микроэлектронных кассовых систем, организации рабочих процессов на кухне, выполнения заказов до расчета производственных процессов и контроля за ними. Возможно использование микропроцессоров для электронного управления машинами и устройствами (температурными режимами и режимами времени работы нагревательных приборов). Речь также идет о разработке робототехники для загрузки и разгрузки высокопроизводительной техники, проведения технического осмотра. Примеры этого — разработанные нашим факультетом общественного питания предложения по выполнению загрузочных работ. Этими разработками мы будем заниматься и в будущем.

Следующая проблема, которая в настоящее время находится в центре внимания всего народного хозяйства ГДР, — это разработка новых производственных технологий и продуктов. При этом дело должно быть организовано так, чтобы новые технологии обуславливали появление новых продуктов, а новые продукты требовали внедрения новых технологий. Новым продуктом считается тот, который по качеству, составу исходного сырья и рецептуре изготовления отличается от других продуктов. Возникающие при этом изменения рабочих процессов и перестройка машин требуют новых технологий. В центре внимания должно находиться новое оформление продуктов и блюд, учитывая такие критерии, как облагораживание сырья и материалов, сокращение импортных продуктов. К новым блюдам в ГДР можно отнести в закусочных птицу, паштеты, рыбный бифштекс, а также и те блюда, которые появляются в результате новых технологий (мясо в формах, кисло-сладкое мясо и др.).

Все эти новые продукты требуют соблюдения точных правил их приготовления и оптимальной реализации, независимо от используемой технологии.