

Такой подход к прогнозированию помогает учесть спрос каждого типа потребителей. В результате определения различий в структуре потребностей и спроса, иерархии их удовлетворения отдельными группами населения можно также своевременно сориентировать производство товаров на тех потребителей, чьи запросы не в полной мере учитываются при массовом выпуске продукции, рассчитанной на усредненный уровень требований. Благодаря рыночной сегментации становится возможной ориентация производства товаров на конкретного потребителя. Знание его вкусов, привычек, мнений позволяет, с одной стороны, выпускать продукцию, соответствующую спросу, а с другой — эффективно воздействовать на формирование разумных потребностей членов общества.

#### Л и т е р а т у р а

1. Крутиков Ф. А. Изучение рынка товаров народного потребления. — М., 1972, с. 93. 2. Соловьев Б. А. Потребности, рынок, спрос. — М., 1982, с. 135. 3. Жуковский О. Е. Использование типологии потребителей при исследовании проблем товарных рынков. Автореф. дис. ... канд. наук. — М., 1984, с. 7. 4. Айвазян С. А., Римащевская Н. М., Левкова Л. А. Типология потребления. — М., 1978. — 250 с. 5. Народонаселение стран мира. Справочник. — М., 1978, с. 255.

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

### **ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА РАБОТЫ И ЭФФЕКТИВНОСТИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГДР**

Выполняя экономическую стратегию, принятую X съездом СЕПГ в стране, необходимо обеспечить интенсификацию общественного производства и на этой основе повысить эффективность всех отраслей народного хозяйства.

Одной из важных задач общественного питания является обеспечение единства качества продукции и эффективности работы. Необходимо добиться постоянного роста производства продукции на существующих предприятиях общественного питания (ПОП), рационального размещения сети на территории с тем, чтобы обеспечить удовлетворение спроса населения на количество и качество пищи по месту и времени ее приема. Для этого важно совместно с местными органами власти предусмотреть разработку долгосрочного комплексного плана развития всей сети общественного питания с учетом того, что рост выпуска продукции более высокого качества возможен только на основе увеличения производства изделий быстрого приготовления. Мы должны руководствоваться тем фактом, что в ГДР и других странах СЭВ согласно государственной статистике доля оборота ПОП в товарообороте продовольственных товаров на протяжении ряда лет не увеличи-

вается. Возможно, это является следствием меньшей способности общественного питания конкурировать с питанием в домашних условиях.

В целях сокращения расходов и увеличения прибыли необходимо снижать долю ручного труда в ПОП, добиваться роста производительности труда за счет более эффективного использования рабочих, установления оптимальной потребности в рабочей силе. Наши исследования показали, что на прием заказов, сервировку стола и кассовые расчеты у официантов уходит 25 % рабочего времени; время, затраченное в ожидании приготовления блюда, составляет 15 %, а остальное время приходится на перерывы и подсобные работы, причем сервировка стола и его уборка требуют слишком много времени. Для сокращения этого времени важно использовать опыт передовиков и сервисное оборудование.

Важен, на наш взгляд, рациональный выбор ассортимента продукции для всех типов ПОП. Его расширение, как показывает практика, вызывает рост издержек. Очень широкий ассортимент блюд в центральных ПОП по высоким ценам обеспечивает возмещение растущих расходов. Контроль за продукцией в ПОП, снабжением, анализ закупок продуктов — все это должно быть использовано для рационального построения ассортимента блюд. Вместе с тем мы должны обеспечить выпуск новых видов продукции с использованием специй, паст, соусов для лучшего удовлетворения спроса населения, рационального использования сырья. Следует изучать, насколько выпуск пищи соответствует спросу на нее. При опросе потребителей установлено, что среди 26 предложенных посетителям блюд и напитков наибольшим спросом пользовались закуски.

Главная задача общественного питания — более полное удовлетворение спроса населения в пище. Поэтому чтобы обеспечить соответствие производства пищи по месту и времени, характеру спроса, необходимо глубоко изучать спрос. Проведенный нами в районе новостроек г. Лейпцига письменный опрос 1841 посетителя показал, что допускается рост объема производства пищи без достаточного учета спроса, не используются резервы повышения производительности труда. Как показал опрос, 48 % посетителей приходят в ПОП вдвоем, 15 — втроем, 31 % — группой. Это надо учитывать при организации производства пищи. Опрос также показал, что основными причинами посещения ПОП были: для 47 % — проведение свободного времени, для 12 % — необходимость поесть, для 6 % — потребление спиртных напитков, для остальных 35 % — то и другое. Характерно, что из всех опрошенных лиц, недовольных обслуживанием, 56 % отметили плохую организацию проведения свободного времени. Характерно и другое: 53 % опрошенных лиц посещают ПОП своего жилого района, 30 % — в центре города.

Разработка путей повышения эффективности производства в ПОП должна осуществляться при активной поддержке местных

органов власти с участием работников оптовой торговли продовольственными товарами.

В ГДР многие ПОП уже перешагнули допустимую границу рационализации производства пищи. Поэтому любое увеличение разнообразия блюд влечет за собой соответствующее пропорциональное снижение рентабельности ПОП и потребность в росте дотаций из фондов предприятий и центральных общественных фондов. Производство блюд обуславливает высокий уровень расходов. Две трети этих расходов падает на производство блюд и одна треть — на их реализацию. Поэтому необходимо последовательно повышать эффективность производства пищи. Широкая интенсификация, рост объема производства, производительности труда, повышение качества продукции при снижении потребления энергии, сырья и материалов — все это можно обеспечить только при помощи рационализации производства пищи, его централизации и кооперации с пищевой промышленностью.

В целях повышения уровня производства необходимо совершенствовать технологию его, средства и предметы труда, экономический и организационный уровень. Все эти элементы являются системой показателей, при помощи которых возможно повышать уровень производства в ПОП. Важно учитывать влияние на объем производства и ассортимент продукции степень готовности сырья, которое используется для приготовления блюд.

Более последовательно и настойчиво следует вести работу с ассортиментом продукции. Речь идет о выпуске совершенно новых пищевых компонентов и производстве уже известных наборов продуктов, которые меняют потребительские свойства блюд. Серьезное внимание должно быть уделено повышению биологической ценности пищи. Высокий уровень обогащения блюд порождает новые потребительские стоимости, повышает качество и ценность пищи.

Следовательно, уровень обогащения пищи находится в тесной связи с обновлением продуктов. Для пищевой промышленности это означает сознательное использование всех источников обогащения на каждом этапе производства пищевых продуктов: подготовки к производству, приготовления пищи, ее складирования и хранения. В этих целях следует более широко использовать разветвленную сеть крупных кухонь и промышленных пищевых предприятий для улучшения снабжения населения пищевыми продуктами и повышения экономической эффективности общественного питания.

Однако здесь возникают следующие проблемы:

— масштаб производства на централизованных промышленных предприятиях невелик из-за слишком широкого ассортимента продукции;

— объем и структура производства пищи часто не учитывают спроса потребителей;

— пищевые промышленные предприятия связаны, как прави-

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.