

ства и требуют замены более прогрессивными. Исходя из этого, необходимо больше внимания уделять технико-экономическому анализу и обоснованию эффективности использования имеющегося и вновь устанавливаемого оборудования.

Перевод на индустриальную технологию приготовления пищи обуславливает дальнейшее расширение масштабов централизованного производства полуфабрикатов высокой степени готовности на заготовочных предприятиях пищевой промышленности для снабжения ими не только комбината общественного питания МТЗ, но и других доготовочных предприятий.

Все это предъявляет повышенные требования к техническому оснащению предприятий, которые в условиях индустриализации отрасли предполагают наиболее эффективное использование материальных и трудовых ресурсов, повышение производительности труда работников общепита, улучшение качества изготавливаемой продукции, повышение культуры обслуживания.

С. Д. Жбанов, канд. экон. наук (БГИНХ)

НЕКОТОРЫЕ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ОТДЕЛОВ КУЛИНАРИИ В ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ МАГАЗИНАХ

Важным резервом улучшения снабжения населения продуктами питания и роста товарооборота являются отделы кулинарии и кафетерии на торговых площадях продовольственных магазинов самообслуживания. В г. Минске в 1984 г. было открыто 24 и в 1985 г. — 3 отдела кулинарии. В магазинах самообслуживания на 1.07.85 г. функционировало 63 кафетерия.

Продукцию общественного питания в г. Минске в настоящее время реализуют 248 магазинов, из них неполным ассортиментом — 221 магазин. Динамика реализации продукции общественного питания по районным торгам г. Минска характеризуется следующими данными:

Годы	Объем товарооборота, тыс. р.	Цепной темп прироста, %	Абсолютное изменение (+, —)
1981	4880	—	—
1982	6080	24,6	+1200
1983	7173	18,0	+1093
1984	10209	42,3	+3036
1985 (план)	11040	8,1	+831

Рост объема реализации продукции общественного питания через розничную торговую сеть, безусловно, положительный мо-

мент. Однако при этом на такую же сумму снизилась розничная продажа продукции в общественном питании, ибо для предприятий этой отрасли продажа собственной продукции продовольственным магазинам есть оптовая продажа. Доля розничной продажи в валовом товарообороте столовых с 1.06.84 г. по 1.06.85 г. сократилась на 2 %. Соответственно возросла доля оптового товарооборота.

Все это позволяет сделать вывод о том, что данная инициатива в ее сегодняшнем состоянии имеет социальный эффект — высвобождение времени. Вместе с тем возник ряд новых вопросов. Ни в один из организованных в магазинах отделов кулинарии продукция общественного питания не завозится в полном ассортименте. Доля выполнения заказов торговли в среднем составляет около 50 %. В отдельные дни продукция вообще не завозится, в результате чего прилавки кулинарных отделов попросту пустуют. И это за некоторым исключением характерно для всех продовольственных торгов города.

Несмотря на то, что на основании договоров, заключенных между предприятиями общественного питания и розничной торговли, продукция должна завозиться два раза в день, фактически она поставляется только один раз и не ранее 16.00 часов. Особенно много претензий со стороны торгов поступает в адрес ресторана «Потсдам», о чем неоднократно ставилось в известность Управление торговли города.

В чем же причины подобного положения? Прежде всего в отсутствии заинтересованности трестов и предприятий общественного питания в выполнении заявок розничной торговли. Дело в том, что к торгам прикрепляются столовые в основном третьей наценочной категории. Наценка на их продукцию минимальна (10—12 %). Следовательно, и убытки для трестов минимальны, поскольку при поставке розничной торговле продукции общественное питание наценки не получает. Если же поставки осуществляют предприятия 2-й категории, то наценка составляет 32 %. Следует учесть, что главной функцией предприятий общественного питания является обеспечение обслуживаемого контингента горячим питанием. Поэтому продукция в отделы кулинарии продовольственных магазинов завозится, как правило, во второй половине дня.

Проблему рентабельности реализации полуфабрикатов отчасти удалось решить путем согласования норм выхода продукции из выделяемого торгам мяса. (До недавнего времени торги требовали полного возврата: 5 т мяса = 5 т полуфабрикатов.)

Торги заказывают в основном крупнокусковое мясо, отварное или поджаренное, рыбу заливную, сельдь рубленую, котлеты овощные, в то время как предприятия общественного питания их или вообще не выделяют или выделяют в незначительном количестве. В результате утвержденные Минторгом республики ассортиментные перечни на эту продукцию фактически не соблюдаются. Кроме того, не хватает многих наполнителей для производства булоч-

но-кондитерских изделий (корицы, изюма, ванилина, мака, эссенций). Недостаёт производственных мощностей предприятий общественного питания для выполнения заказов торгов. На наш взгляд, их использование отчасти может быть достигнуто путем организации специализированных кулинарных цехов по примеру Первомайского треста столовых. При этом необходимо решить ряд экономических вопросов, и прежде всего экономически заинтересовать общественное питание в снабжении полуфабрикатами предприятий розничной торговли, предусмотреть компенсацию убытков и одновременно усилить материальное стимулирование работников общественного питания. В настоящее время заинтересованы в выполнении своих обязательств перед розничной торговлей только заведующие производством, поскольку их работа оценивается по объему реализации продукции.

Прямые убытки несут также предприятия розничной торговли (в среднем на один отдел кулинарии в день 80—90 р.). Причина — потери, связанные со списанием испортившейся продукции вследствие поздних сроков завоза или пользующейся недостаточным спросом у населения.

Утвержденный Минторгом республики ассортиментный перечень отделов рассчитан на 4—5 рабочих мест, а во всех отделах кулинарии имеется, как правило, 2 рабочих места. В случае завоза всех 100 наименований ассортиментного перечня продукции выкладка ассортимента невозможна из-за ограниченности площади прилавков.

Увеличение поставки полуфабрикатов в розничную сеть вызывает перерасход фонда заработной платы в Управлении общественного питания города, который доводится ему в процентах к розничному товарообороту. Между тем с организацией отделов кулинарии в продовольственных магазинах резко возрос оптовый оборот, а следовательно, и валовой, к которому планируется фонд заработной платы в трестах. В результате наблюдается несоответствие в динамике объема розничного товарооборота и фонда заработной платы по Управлению общественного питания. Поэтому ему, так же как и трестам, следует доводить лимиты по фонду зарплаты в процентах к валовому обороту.

Представляется целесообразным упростить ассортиментный перечень отделов кулинарии и компенсировать это расширением числа предприятий розничной торговли, реализующих отдельные виды продукции общественного питания.

Следует экономически обоснованно подходить к организации отделов кулинарии и кафетериев в магазинах самообслуживания, особенно в тех случаях, когда рядом с такими магазинами работают рестораны, кафе, отделы кулинарии.