Предполагается, что плодоовощная продукция должна поступать в основном фасованной. Однако фасованных овощей завозится немного, с нарушением согласованных объемов и сроков. Плодоовощные комбинаты Госагропрома БССР стремятся обеспечить в первую очередь свои плодоовощные магазины.

Качество торгового обслуживания в универсамах во многом зависит от работы узлов расчета. Во всех универсамах отведенные площади для узлов расчета и количество касс соответствуют нормативам. Но площади для размещения инвентарных корзин и тележек нередко загромождены. А ведь через узлы расчетов проходят большие покупательские потоки. Так, в универсаме «Центральный» г. Минска количество ежедневных покупателей составляет 25 тыс. человек, причем наибольший поток покупателей приходится на 16—19 ч. Это надо учитывать при составлении графиков работы кассиров-контролеров. Чтобы ускорить расчеты с покупателями в часы «пик», следует шире привлекать пенсионеров, студентов, давать им возможность работать неполный рабочий день.

Необходимо улучшить конструкцию инвентарных корзин. Универсамы оснащены, как правило, корзинами из металлических прутьев и из пластмассы. Многие металлические корзины имеют одну ручку. По отзывам покупателей, пластмассовые корзины легче. Довольно удобны инвентарные тележки, но они занимают много места, мешают нормальной циркуляции потоков покупателей в зале.

В настоящее время приставки к кассовым кабинам для корзин с продуктами рассчитаны на одного покупателя, и это затрудняет подготовку товаров и денег к расчету. Кроме того, средняя масса одной корзины с продуктами составляет 4 кг, а большинство покупателей — женщины и пожилые люди. В некоторых универсамах недостаточно столов, предназначенных для перекладки продуктов в сумки покупателей.

Большая ответственность за качество торгового обслуживания покупателей в универсамах возложена на продавцов-консультантов. К сожалению, большинство остается лишь продавцами, забывая о том, что они должны быть и консультантами. Иногда это объясняют неполным укомплектованием штатов. На наш взгляд, это вызвано слабой профессиональной подготовкой.

Универсамы должны стать образцовыми.

А. А. Батуро

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ

Повышение народного благосостояния является целью социально-экономической политики. Одним из условий достижения этой цели выступает дальнейшее развитие общественного питания. Общественное питание республики — крупная отрасль народного хозяйства, насчитывающая только по системе Министерства торговли

Белорусской ССР свыше 5 тыс. предприятий на 452 тыс. мест. Услугами этой отрасли пользуются 4,9 млн человек. Следует учесть, что еще около 2,5 млн человек питается, находясь в больницах, учреждениях отдыха и т. д.

Основным направлением развития общественного питания является переход на промышленные методы приготовления пищи. В настоящее время в системе госторговли БССР действует 67 кулинарно-производственных объединений, на полуфабрикатах высокой степени готовности работают предприятия со 147 тыс. мест. Экономический эффект составил 352 тыс. р., условно высвобождено 211 человек с фондом заработной платы 212 тыс. р. и 155 единиц оборудования на 140 тыс. р. В 1987 г. была открыта фабрика полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий в г. Витебске, которая производит 15 т продукции в смену, а всего с начала 80-х годов вступило в строй 58 специализированных цехов. Это позволило увеличить годовую выработку мясных полуфабрикатов почти в 2 раза, рыбных — более чем в 2 раза, овощных — в 4 раза.

Максимальная централизация приготовления полуфабрикатов позволит обеспечить высокий конечный результат. По данным научно-исследовательского института общественного питания Минторга СССР (НИИОП), экономический эффект при такой организации труда от 1-го места составит 7 р., а на 1 т переработанного сырья — 17 р.

Примером четкой работы является кулинарно-производственное объединение в г. Новополоцке, организованное на базе столовой-заготовочной «Верас», выпускающей 15 т сырья в сутки. Столовая обеспечивает продукцией 35 предприятий-доготовочных на 3,1 тыс. мест. Здесь наряду с традиционными продуктами вырабатываются такие полуфабрикаты высокой степени готовности, как концентрированные бульоны, пассерованные овощи, наборы для винегретов, тертый картофель, соусная паста и др.

Сдерживает перевод общественного питания на индустриальную основу несоответствие действующих цен на многие кулинарные изделия и полуфабрикаты. Так, при переработке одной тонны говядины I категории на крупнокусковые полуфабрикаты убыток составляет 655 р., на мелкокусковые — 228 р. В 1987 г. убытки от разделки говядины I категории в системе Минторга БССР составили свыше 4 млн р. В то же время поставки говядины II категории обеспечиваются Госагропромом БССР только на одну треть. Для более полного удовлетворения спроса населения на продукцию общественного питания в магазинах открываются отделы полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий. В настоящее время сеть их в универсамах и гастрономах составляет 230 единиц.

Система общественного питания играет важную роль в обеспечении населения булочно-кондитерскими изделиями. В общем объеме производства булочных изделий в республике продукция предприятий общественного питания занимает около 26 %, а в выпуске кондитерских изделий — около 35 %. Выработка и реализация

ших изделий на душу населения в год составила 9,6 р. (кондитерские изделия), 9,29 р. (мучнистые). Повышение выработки этой продукции намечается за счет централизации кондитерского производства.

Минторгом БССР проведен экономический анализ использования производственных мощностей предприятий общественного питания. Продлили часы работы около 400 столовых при фабриках, заводах и учреждениях. С начала XII пятилетки открыто 240 магазинов и отделов кулинарии, что в 2 раза больше, чем за всю XI пятилетку. Все большей популярностью на фабриках и заводах пользуются столы саморасчета, чайные и витаминные столы, где предлагается разнообразный ассортимент соков и безалкогольных напитков, кондитерской продукции.

Зарплата одного работника в целом по Минторгу возросла на 1,3 % при росте производительности труда на 6,8 %. Были перераспределены базовые фонды оплаты труда между розничной, оптовой торговлей и общественным питанием в сумме 2,2 млн р., что позволило поднять уровень премирования в общественном питании на 1,6 пункта.

В настоящее время в системе общественного питания Министерства торговли БССР работает 636 хозрасчетных бригад. Министерством торговли Белоруссии на базе предприятий общественного питания г. Минска с 1 января 1988 г. начат экономический эксперимент по внедрению арендного подряда. По договору подрядному коллективу кафе или ресторана переданы в аренду торговые и производственные помещения, оборудование, инвентарь. На срок действия договора установлена выплата фиксированной суммы денежных отчислений. Ее необходимо выплачивать независимо от экономических результатов. Коллектив сам определяет ассортимент продукции, устанавливает режим работы и др. Из доходов предприятия часть средств идет на оплату текущих расходов и закупку продуктов, а оставшиеся деньги распределяются между членами коллектива.

Новые экономические методы управления направлены в первую очередь на увеличение объема товарооборота и выпуска продукции собственного производства, повышение доходности предприятия и усиление материальной заинтересованности в результатах труда, совершенствование системы взаимоотношений, форм организации общественного питания и труда.

И. К. Кривеня

ИНДУСТРИАЛИЗАЦИЯ КООПЕРАТИВНОГО ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ — ОСНОВА РАЗВИТИЯ ОТРАСЛИ

Потребительская кооперация республики располагает широкой сетью столовых, кафе, ресторанов и других предприятий общественного питания. Общее число их составляет более 6 тыс. Еже-