

Terajší stav a výhlady pre výrobu polotovarov a hotových jedál

M. BELIČKA, PROM. EK.

SNR - Povereníctvo obchodu

Hotové jedlá (HT), predstavujú zhruba pol percenta z celkového obratu v obchode s potravinárskym tovarom. Zatiaľ čo ich predaj dosiahol maximum v roku 1962 (v ČSSR 127 mil., na Slovensku 77 mil. Kčs), v posledných rokoch podstatne poklesol. V indexnom vyjadrení pokles predaja oproti roku 1963 v roku 1964 bol 68,7. Všeobecne sa konšatovalo, že dôvodom nízkeho dopytu po hotových jedlách bol relatívny nedostatok potravín živočíšneho pôvodu, predovšetkým mäsa, mäsových výrobkov, hydiny a vajec. Je síce pravdou, že HJ čiastočne nahradzovali tieto druhy v období nedostatku, avšak nesmieme zabúdať, že v štruktúre a v kvalite zaostali vo vývoji. Takmer stabilný sortiment stal sa samoučelný, veľké balenie a nízka úroveň etikiet zatlačili do pozadia pútavosť a tak sa stalo, že spotrebiteľ sa orientoval iba na určité druhy, kým ostatné stali sa už nevyhľadávanými. O rešpektovaní požiadaviek miestnych alebo krajových zvyklostí nemožno ani hovoriť.

V druhej polovici minulého roku nastalo určité oživenie. Z doterajších 20 druhov HJ boli niektoré vyradené a sortiment bol doplnený o nových 7 druhov bez príloh, s vyšším obsahom mäsa. Pre tieto nové druhy sa v usporiadanej ankete z celkového počtu 24 tisíc vyslovilo 18 000 občanov. Ich prednosť spočíva v tom, že prílohy neovplyvňujú chuť hlavného jedla, ktoré si zachováva typické, výrazné a spotrebiteľovi lahodiace vlastnosti. Aby však tieto hotové jedlá plne vyhovovali aj potrebám turistiky, je nutné sa prispôbiť na výrobu polkilového balenia do plechu, najvýhodnejšie v tvare misky s pribaleným otváračom, ktorý by súčasne nahradil miniatúrny príbor.

Maloobchodné ceny na polkilové balenie nových HJ sú síce schválené, avšak výroba ich nezobrala na vedomie.

Pri prejednávaní koncepcie rozvoja HJ a polotovarov nebude snáď na mieste diskutovať k otázke akosti a k dodržiavaniu platných technických noriem. To by malo byť samozrejmosťou. Dovolím si však niektoré pripomienky uviesť, keďže i tento faktor pôsobí na záujem spotrebiteľa a výšku dopytu.

Napriek opatreniam výroby o výbere závodov, kádrovom obsadení, výstupnej kontrole a ďalších, boli zistené u novozavedených konzervárnskych jedál priebežné nedostatky. Jednou z častých závad je zlé opracovanie mias, nedodržiavanie ich veľkosti podľa noriem, veľké rozdiely v chuti a konzistencii omáčok. Podobne vnútorný obsah mäsa kolíše v širokom rozpätí. Charakteris-

tické znaky sú tak rozdielne, že pri nákupe pozorujeme, ako kupujúci robí výber kvality podľa výrobného závodu a nie podľa firemnej značky. V súčasnej dobe možno konštatovať, že disciplína pri výbere HJ u mäsového priemyslu a mraziarní je benevolentnejšia ako u závodov konzervárenského priemyslu.

Spoločným nedostatkom u HJ vyrábaných v skle zostáva i naďalej ich veľmi namáhavé a často i nebezpečné otváranie. Podľa uskutočneného prieskumu sťažené otváranie viečok negatívne pôsobí na dopyt obyvateľstva. Výstavy našich exportných výrobkov nás stále usvedčujú, že poznáme cestu ďalšieho vývoja. Viečka „omnia“ i „twist uzávery“ budú prvým krokom k riešeniu tohto problému.

Vzhľad niektorých HJ v skle, predovšetkým hovädzieho mäsa v koncentrovanom vývare, nie je lákavý pre vyzrážaný tuk. Používanie bieleho skla i z hľadiska skladovania a trvácnosti má veľa záporných stránok. Z toho dôvodu bude užitočné, ak výrobné podniky prikrôčia k masovému používaniu hnedých skleníc, predovšetkým však vhodného plechu s litografiou, alebo lakovanými pestrými etiketami.

K zlepšeniu vzhľadu a tým i zvýšeniu odbytu by určite prispela zlepšená výtvarná i funkčná úroveň etikiet, ich kvalitnejšie lepenie a smelšia atraktivnosť.

Je nám známe, že v priebehu tohoto roku prídu do našich obchodov nové druhy výrobkov — charakteru polotovarov, ktoré budú znamenať úspornosť času v domácnostiach. Domnievam sa však, že výroba týchto druhov tovarov by mala byť uskutočnená v niekoľkých skupinách určitého charakteru tak, aby sa dosiahla vymedzená kategorizácia. Napríklad:

- polotovary pre prípravu polievok, hlavných jedál, príloh a doplnkov,
- polotovary pre výrobu múčnikov a cukrárenských výrobkov,
- polotovary mraziarenského pôvodu, a
- predprípravné suroviny...

Dosiahne sa tým väčšia špecializácia a teda i možnosti vyššej kvality, ďalej väčšia šírka a kompletný sortiment.

Je známe, že do kompletnosti hotových jedál, ale najmä príloh k hotovým jedlám z hľadiska priblíženia sa k domácej strave, chýba na trhu veľa druhov. Bolo by na mieste, aby sa výskumné ústavy a tiež výrobné podniky nebáli využiť naše i zahraničné skúsenosti a receptúry. S prihliadnutím na možnosti domácich surovín vyplnili by tak medzery v sortimentnej skladbe.

Vzhľadom na to, že doterajšia štruktúra HJ je založená predovšetkým na použití hovädzích mias, bolo by potrebné zaviesť výrobu HJ z bravčového mäsa v konzerve: ako pečené bravčové mäso v plátkach, bravčové kotlety na paprike, hribkoch, jedlá z bravčového bôčku a iné podľa krajových zvyklostí.

Mohlo by sa tiež uvažovať o výrobe HJ do umelých hmôt s odsaním vzduchu alebo do hliníkových, či plechových misiek s viečkom v litografickom vyhotovení vhodných predovšetkým pre automatový predaj. Podobne je treba dokončiť vývoj HJ v konzerve, kde hlavné jedlo i príloha bude oddelená prepážkou.

Na úseku mäsového priemyslu počítame s tým, že sa výroba zameria na spracovanie výrezov — takzvané predbalených mletých mias, ktoré si získali vo svete značnú obľubu.

V oblasti zvyšovania spotreby zeleniny a ovocia v súlade so zásadami spracovania

výživy sa nedosiahlo stanovené tempo rastu v celoštátnom rozsahu, dokonca u ovocia došlo k plánovanému poklesu. Ak sa pozrieme na rozloženie spotreby čerstvej zeleniny cez tržné fondy, zistíme, že v III. a IV. štvrťroku je zásobovanie uspokojivé, zatiaľ čo v I. polroku je podiel z ročného objemu iba 19,5 %. Je jasné, že spotrebu môže v prvom rade ovplyvniť výroba, kde sa opatrenia zameriavajú na vyšľachtenie odrôd schopných dlhodobého skladovania, na rozšírenie skleníkovej a rýchlenej zeleniny, a len sčasti možno nepriaznivý stav vylepšovať dovozom.

Preto na zlepšenie štruktúry príloh k HJ z časového hľadiska musí významnejšie vplývať mraziarenský a konzervárenský priemysel. Ich úlohou musí byť využívať najmodernejšie spôsoby konzervácie pri zachovaní najvyšších hodnôt ako z hľadiska nutričného, tak i chuťových vlastností. Súčasný stav konzervovania zeleniny a ovocia nevyhovuje uvedeným zásadám a nie je v súlade ani so zvyklosťami konzumu. Konzervované výrobky strácajú do značnej miery pôvodné charakteristické vlastnosti, takže ich spotreba v neprodukciónnych obdobiach je takmer východiskom z núdze a neoplňa požiadavky zásad správnej výživy. Pomerne nízky je podiel mraziarenských výrobkov, v celej šírke prevláda sterilizovaná a nakladaná zelenina. Pôjde teda nielen o nové druhy výrobkov s vylepšenou skladbou, ale aj o zmenu podielu mrazenej a konzervovanej zeleniny v prospech nevarenej. Samozrejme, že stála obmena sortimentov je nevyhnutná.

*

Ak teda funkčným poslaním hotových jedál a polotovarov má byť aj ekonomické zhodnotenie času, nemožno nevidieť tieto úlohy v priamej súvislosti s ostatnými potravinárskymi článkami dennej spotreby. Ide hlavne o skvalitnenie dodávok balíčkovaného mäsa pri rešpektovaní zásady zachovania nutričných hodnôt až spotrebiteľovi. Ukazuje sa výhodné používať neštandardné váhy do 1 kg. Využiť zahraničné skúsenosti na drobné spotrebiteľské balenie mäsových výrobkov v náreze balených do umelých hmôt odsaním vzduchu. Preorientovať sa na dodávky mlieka a smotany do nenávratných fliaš z umelých hmôt, čím by sa dosiahli prenikavé úspory ako na úseku výroby, tak i obchodu.

Ako som už uviedol, výška odbytu hotových jedál a polotovarov je odvislá od dostatočného vykrytia požadovaného sortimentu, štandardnej akosti, spôsobu balenia a adjustácie. Nerešpektovanie týchto vplyvov viedlo v minulosti k tomu, že hotové jedlá sa stali vo výžive len doplnkovým článkom a záujem zo strany spotrebiteľov o tieto výrobky sa viacmenej prejavoval v tých prípadoch, keď trh nebol dostatočne zásobený inými výrobkami. A takúto funkciu hotových jedál a polotovarov v štruktúre výživy obyvateľstva považujem za nedostatočnú.

- Výhlady obchodnej politiky do roku 1970 sú zamerané v týchto smeroch:
- obmeňovať sortiment hotových jedál minimálne 1-krát za rok a zaviesť na určité krátke obdobie výrobu HJ buď podľa krajových zvyklostí, alebo použitím vybraných jedál cudzích kuchýň. Napríklad francúzske, anglické a pod., využiť všeobecné zahraničné skúsenosti a tieto pohotovo aplikovať na naše pomery,
 - prehodnotiť súčasný stav výroby HJ so zreteľom na možnosť špecializácie, výroby polotovarov, najmä výroby príloh a doplnkov tak, aby spotrebiteľ mal možnosť širokého výberu príloh podľa návyku spotrebiteľov,

- podstatne vylepšiť spotrebiteľské balenie použitím umelých hmôt a vyriešiť vhodný spôsob otvárania hotových jedál, prípadne zaviesť ich výrobu do hliníkových, alebo plechových misiek s litografickými víčkami,
- doplniť nízku spotrebu čerstvej zeleniny a ovocia v I. polroku maximálne širokým sortimentom najmä v mrazenom a sušenom stave,
- vzhľadom k tomu, že súčasný sortiment hotových jedál je založený na použití hovädzieho mäsa, zaviesť výrobu i upravovaného mäsa bravčového v konzerve. Nakoľko pri búraní a úprave mäsa vzniká množstvo výrezov, mala by sa výroba zamerať na využívanie týchto surovín pre výrobu predbaleného mäsa, t. j. výrobkov, o ktoré by iste prejavili záujem zamestnané ženy. Napríklad špecifickým tovarom tejto skupiny sú tzv. hamburgery, ktoré sú rozšírené po celom svete a na ich výrobu pripadá 20—30 % všetkého opracovaného mäsa. Okrem toho podstatne rozšíriť výrobu zo sekaného mäsa typu Luncheon — meat, Čo — pork a pod.

Pri splnení týchto námetov javia sa predpoklady pre to, aby i pri dostatku všetkých potravín živočíšneho pôvodu zvýšil sa do roku 1970 odbyt hotových jedál, polotovarov a opracovaných surovín zhruba o 100 % oproti súčasnému stavu. Želaním obchodu je, aby výskum a výroba prebiehala vždy s takým časovým predstihom, aby sortiment týchto výrobkov bol nepretržite bohatý hlavne v období letnej a rekreačnej sezóny a v takom zložení, aby uľahčil prácu predovšetkým zamestnaných žien.