

Polotovary ve veřejném stravování

J. HOSPR,

Ministerstvo vnitřního obchodu, Praha

Prodej a výroba polotovarů a jídel je do určité míry specifická zvláštnost v činnosti veřejného stravování. Svůj původ má v osobní iniciativě některých pracovníků — kuchařů v letech 1955—1956. Rozvíjela se zprvu jako pridružená činnost některých velkých závodů, zejména automatů. Také první prodej polotovarů byl organizován vesměs v těchto střediscích. Brzy se však ukázalo, že charakter výrobků vyžaduje zvláštní péči při výrobě i při prodeji. Proto byl naznačen jako další směr rozvoje této činnosti veřejného stravování — zřizování speciálních prodejen.

Můžeme směle říci, že rozvoj výroby polotovarů byl a je činností, která nejen slovy, ale doopravdy jako málokteré odvětví služeb usnadňuje zaměstnaným ženám práci spojenou s péčí o rodinu. Tady ani zdaleka již nemusí jít o frázi. Proto si prodej polotovarů brzy získal oblibu mezi těmi, kterým byl určen. Byl to i jeden z důvodů, proč rozšíření výroby o prodeje polotovarů bylo zakotveno jako jeden ze směrů do uznesení vlády 1159/1956. Tímto dokumentem byly schváleny směrnice pro rozvoj veřejného stravování na léta 1956—1958.

V tomto období došlo již také k zřizování speciálních prodejen. Jejich rozvoj, protože do určité míry charakterisuje i vývoj spotřebitelské poptávky v posledních letech byl následující:

| | | | | | | | | |
|---------------------|------|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| stav ke konci roků: | 1957 | 58 | 59 | 60 | 61 | 62 | 63 | 64 |
| počet prodejen | 6 | 19 | 114 | 196 | 201 | 281 | 321 | 343 |

z počtu prodejen k 31. 12. 1964 bylo

| | |
|---------------------|--------------|
| v systému RaJ | 339 prodejen |
| v systému ÚSSD | 2 prodejny |
| u ostatních systémů | 2 prodejny |

Při tom je prodej polotovarů jídel rozšířen i v řadě nespecializovaných středisek a v úseku spotřebních družstev v širší síti potravinářských prodejen.

Počet prodejen ještě nevystihuje rozsah výroby a prodeje polotovarů a jejich společenský význam. Vedle specializovaných prodejen i nadále jsou totiž polotovary jídel prodávány přímo v řadě bufetů a automatů a v neposlední řadě se jejich výroba rozšířila i do závodních jídelen a kantin.

Přehled o tom, jak velký objem výroba polotovarů u nás v republice dosa-

huje, známe až za poslední dvě léta. Podle něj bylo vyrobeno a prodáno našim ženám:

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| v prodejních cenách v r. 1963 | za Kčs 155,660.000,— |
| v r. 1964 | za Kčs 175,600.000,—. |

Připočteme-li k tomu ještě prodej a výrobu, kterou nemáme podchycenu, (butfy, závod, jídelny a pod.), ve spotřebních družstvech můžeme odhadnout, že naše ženy nakoupily polotovarů v roce 1963 za 180 mil. Kčs, v roku 1964 za 210 až 220 mil. Kčs.

Že tento objem obrátu není zanedbatelnou položkou, je nesporné. Jeho rozsah je možno přirovnat i k jiným druhům potravinářského zboží.

Objem dodávek v roce 1964 celkem pro maloobchod i celé veřejné stravování (restaurační a závodní)

| | | |
|------------------|----------|-------|
| vnitřnosti | mil. Kčs | 252,8 |
| ryby mořské | mil. Kčs | 101,8 |
| ryby sladkovodní | mil. Kčs | 89,1. |

Nesporně ke kladnému přijetí se strany spotřebitele přispěl jak charakter výrobku, tak i jejich přijatelná cena. Polotovary jídel byly a jsou vesměs připravovány z čerstvých surovin (bez jakékoliv konzervace). Nezřídka pro jejich výrobu bylo použito nejkvalitnějších surovin i na úkor výroby v ostatních závodech veřejného stravování. K zajištění kvality a jednotné úrovně výroby bylo již v roce 1956 vyhlášeno prvých 48 MSN (výnos 51/1956 Věstník MVO od 3. 12. 1956). Široký soubor (242) norem byl vydán v roce 1959 (Výnos 37/1959 od 25. VII. 1959). I s hlediska cenového byl prodej polotovarů preferován. Prakticky se počítalo s minimálními kalkulačními přírážkami, které jsou až na samé hranici rentability a únosnosti pro vyrábějící podnik. Jak víte, k 1. dubnu minulého roku byly provedeny úpravy cen výrobků v závodech veřejného stravování. Přitom však zvýšení se prakticky nedotklo cen polotovarů.

Polotovary ve veřejném stravování byly původně určeny výhradně pro prodej spotřebitelům — tedy do domácnosti a to i tehdy, když při jejich výrobě byly uplatněny některé prvky centralizace.

A nyní několik slov o práci veřejného stravování vůbec. Výroba jídel se uskutečňuje ve značně rozdrobené síti závodů a zařízení, úroveň technického vybavení je nedostatečná, řada zařízení je zastaralá, projevuje se trvalý relativní nedostatek kvalifikovaných i nekvalifikovaných pracovních sil, převažuje řemeselný způsob výroby bez výraznějších prvků mechanizace nebo automatizace. Přitom vlastní výroba jídel je velmi složitá a široký soubor pracovních operací. Počíná přípravnými pracemi, jakými je např. čištění surovin a končí vlastně až porcovaním hotového technologicky zpracovaného pokrmu. Je možné při této příležitosti připomenout, že výrobní a dodavatelské organizace svojí činností zatím velmi málo přispěly k řešení a zjednodušení problematiky výroby jídel ve veřejném stravování. Můžeme klidně říci, že dokonce za uplynulých 25 let se v tomto směru zásobování prakticky nezměnilo. Ještě nedávno byly například běžnými dodávky nebouraného masa a brambory musí po podzimní sklizni vesměs závody uskladňovat až do příští sklizně. Tvrdím, že v tomto smyslu dlužíme ještě závodům a zařízením veřejného stravování velmi mnoho. Nic na tom nemění ani informace s. inž. Hlaváčka o rozvoji konservářského

průmyslu. Tato opatření jdou vesměs velmi pomalu a navíc dotýkají se hlavních problémů a potřeb veřejného stravování jen okrajově (česneková pasta a p.), ale na velkospotřebitelské balení zeleniny ve slabém solném nálevu ještě čekáme.

Za této situace se brzy ukázalo, že polotovary mohou rozhodujícím způsobem řešit řadu provozních problémů ve veřejném stravování a významně přispět i k řešení jeho ekonomických problémů. Cílem zde bylo dosáhnout zlepšení zásobování závodů a přitom zajistit vlastně téměř komplexní zásobování z jednoho místa.

Zásadní změny směrem ke zprůmyslnění výroby i ve veřejném stravování cestou postupného uplatňování mechanizace a automatizace lze očekávat pouze od důsledného prosazování maximálně možné centralizace celého nebo části výrobního procesu a organizace výroby na průmyslovém základě v souladu s rozvojem výrobních sil i v ostatních odvětvích národního hospodářství. Výrobní podniky, zejména organizace potravinářského průmyslu musí také vydatně přispět některými novými formami zásobování, zejména dodávkami opracovaných surovin. Již vládní usnesení č. 1133 z prosince roku 1960 obsahovalo mezi hlavními směry v rozvoji veřejného stravování také centralizaci výroby. Šlo zde také o výrobu polotovarů, ale polotovarů určených k dohotovení v závodech. Cílem bylo a je rozdělit dnešní výrobu v závodech na dvě zásadní etapy. Prvou je výroba polotovarů v centrálních výrobních organisovaných na průmyslové bási a druhou jejich dohotovení v závodech a zařízeních veřejného stravování. Znamená to i rozdělit také postup výroby jídel na přípravné, často nečisté práce a na dohotovení t. j. vlastní technologický postup, který by probíhal téměř v ideálních žádoucích hygienických podmínkách.

V roce 1964 bylo dodáno k dohotovení v závodech restauračního stravování za 13,78 mil. Kčs polotovarů. I když tento objem dodávek se nezdá zvlášť významný, stojí za porovnání s některými dalšími dodávkami, které se uskutečnily v roce 1964 do závodního a restauračního stravování:

| | |
|--------------------------------|----------------|
| ryby sladkovodní | 10,7 mil. Kčs |
| ryby mořské | 7,6 mil. Kčs |
| hotová jídla a masové konzervy | 22,1 mil. Kčs. |

Poměrně nejlepší výsledky byly dosaženy ve východočeském kraji, kde bylo dodáno do sítě závodů za 6,8 mil. Kčs. V rámci tohoto kraje dosahuje nejlepších výsledků podnik Hradec Králové a Pardubice. Přesto se zatím tuto zásadu, t. j. výrobu a dodávky polotovarů pro dohotovení v závodech ještě nepodařilo realizovat v žádoucím rozsahu. V převážné většině podniků Restaurací a jídelen byly sice vybudovány centralizované výrobní, ale zatím ještě v nich převažuje tendence — polotovary především spotřebiteli, t. j. tam, kde představují přímo realizovaný maloobchodní obrat.

Chtěl jsem ve svém diskusním příspěvku naznačit rozsah problematiky výroby a prodeje polotovarů jídel, jejich význam v zásobování spotřebitelů i v ekonomice veřejného stravování. Tato činnost se jistě bude dále rozvíjet, a dle mého názoru zdaleka ne pomalým tempem. To znamená, že se výroba polotovarů jako výrazná forma zlepšování zásobování našeho trhu i jako nástroj kvalitativních změn forem práce ve veřejném stravování, bude rozšiřovat. Proto to nemůže zůstat již jen záležitostí veřejného stravování samotného.