

Doterajšia centralizácia výroby v spoločnom stravovaní a jej ďalší vývoj v potravinárskom priemysle

V. REPKOVÁ

Podobne ako v priemyselných odvetviach aj v spoločnom stravovaní sa postupne presadzuje koncepcia centralizácie výroby, a to jednak formou centralizácie opracúvania suroviny, jednak centralizáciou výroby hotových jedál. Doteraz sa určitá centralizácia výroby vyskytla iba v sústave reštauračného stravovania, kde z celkového počtu 118 podnikov, sa ku dňu 1. 1. 1964 v 86 podnikoch uskutočnila čiastočná centralizácia výroby. Tieto prakticky jediné v oblasti spoločného stravovania zabezpečujú výrobu očistených surovín, polotovarov, výrobkov studenej kuchyne, hotových jedál atď.

Súčasnú úroveň centralizácie výroby v spoločnom stravovaní možno charakterizovať ako sústredenie pracovných síl a materiálu za účelom racionálnejšieho využívania základných fondov a surovín. Riešenie centralizácie výroby v podnikoch RaJ (v určitej malej miere aj v podnikoch ÚSSD) bolo väčšinou provizórne, lebo jednotlivé podniky sa snažili z vlastných prostriedkov riešiť svoju potrebu centralizácie výroby a zriaďovali centrálnu výrobnú na rôznej úrovni a rôznej veľkosti. Len veľmi málo výrobní bolo tak zrekonštruovaných a zmodernizovaných, že sa svojou úrovňou približujú niektorému navrhovanému typu centrálnych výrobní polotovarov podľa typovej štúdie Štátneho typizačného ústavu. Najväčšia centrálna výrobná polotovarov RaJ v Hradci Králové za II. polrok v r. 1963 vyrobila 1971 tis. porcií polotovarov, čo kapacitne zodpovedá navrhovanému najmenšiemu typu CVP (denná kapacita 20 000 porcií).

Z celkového objemu výroby v CVP RaJ prevládajú výrobky studenej kuchyne (43 %), polotovary (37 %) a teplé jedlá (12 %). Z výrobkov studenej kuchyne podstatnú časť tvorí výroba šalátov (36 %) a obložených chlebičkov (28 %). U polotovarov vyše polovicu výroby predstavujú výrobky z výsekového mäsa, či už obaľované, mleté a pod. Okrem mäsových polotovarov do skupiny polotovarov patrí aj celý rad polohotových jedál z múky, zeleniny, hydiny, rýb atď. Výrobky teplej kuchyne sa podávajú vo väčšine závodov a najrozšírenejším sortimentom sú výrobky z rôznych druhov výsekového mäsa — predstavujú asi 42 % z celkového objemu výroby. Druhou silnou skupinou sú polievky, ktorých sa čo do počtu vyrobených porcií vyrobilo 35 %.

Z tohoto stručného prehľadu vyplýva, že v závodoch centralizovanej výroby sa vyrába pomerne široký sortiment výrobkov. Napr. v jednej z najväčších

centrálnych výrobní polotovarov v Hradci Králové sortiment výrobkov v sledovanom mesiaci bol takmer 80 druhov.

Za takéhoto stavu nie je možné plne využiť ani existujúce špeciálne jednoúčelové stroje, nie sú podmienky pre uplatnenie komplexnej mechanizácie a čiastočnej automatizácie výroby.

Podľa prieskumu uskutočneného vo vybraných výrobniciach vychádza priemerná nákladovosť na 1000 Kčs vyrobeného tovaru 3,4, pričom krajné hodnoty sú 1,2 až 11,9. Vysoké rozpätie nákladovosti je ovplyvnené predovšetkým podielom jednotlivých výrobných smerov na celkovom objeme výroby centrálnych výrobní. Priemerná nákladovosť u rôznych smerov výroby je nasledovná:

polotovary	priemerná nákladovosť	2,5
výrobky studenej kuchyne	priemerná nákladovosť	3,1
výrobky teplej kuchyne	priemerná nákladovosť	6,2

Z uvedených údajov nákladovosti vyplýva, že u toho výrobného smeru, u ktorého prevláda tepelné spracovanie pokrmov, je väčší počet základných prostriedkov, ktorý priamo ovplyvňuje výšku nákladovosti.

Súhrnne by sa mohlo usúdiť, že doterajšie centrálné výrobné majú voči typovým projektovaným výrobniam tieto nedostatky:

1. malú priemernú rozlohu prevádzkových miestností,
2. nízky celkový objem výroby,
3. vysoké náklady na odpisy zo základných fondov,
4. vysoké náklady na energiu a dopravu,
5. nízku produktivitu práce.

Porovnaním výrobní, ktoré sa vybrali ako predstavitelia existujúceho stavu s novou centrálnou výrobňou v Hradci Králové, sa ukazuje táto ako najmodernejší závod centralizovanej výroby z hľadiska stavebného usporiadania objektu, vybavenia bežnými strojmi, objemu výroby, produktivity práce a organizácie práce.

Ak sa hodnotí doterajší vývoj centralizovanej výroby, je potrebné zdôrazniť, že chýbala nutná perspektívnosť, komplexný pohľad, dôsledkom čoho sú ťažkosti pri využívaní kapacít, pri produktivite práce, sortimente atď. Konceptný prístup k riešeniu otázok výroby polotovarov a hotových jedál sa nahradzoval iba čiastkovými riešeniami problémov spoločného stravovania, a to najmä v sústave reštauračného stravovania. Výstavba centrálnych výrobní sa vyznačovala roztrieštenosťou, nesústreďením technického pokroku a málo produktívnym viazaním veľkého počtu pracovných síl v jednotlivých výrobniciach. Nebola vypracovaná koncepcia budovania priemyselných komplexov a špecializovaných výrob s dominujúcim výrobným programom. Pokračovať v tomto vývoji nie je únosné, a to jednak v záujme zvyšovania kvantitatívneho a kvalitatívneho rastu výroby jedál, jednak v záujme zvyšovania efektívnosti ekonomiky výrobného procesu.

Analýza situácie v spoločnom stravovaní a pripravovaný program ďalšieho vývoja ukazuje na nutnosť výrazných štrukturálnych zmien vo výrobe a organizácii spoločného stravovania ako ekonomickej tendencii pri hľadaní najefektívnejších ciest k dosiahnutiu ekonomických a spoločenských cieľov výroby v spoločnom stravovaní. Zvýšený dôraz na kvalitatívny a kvantitatívny rozvoj výroby v spoločnom stravovaní bude vyžadovať, aby sa pri riešení problémov všeobecne uplatňovali základné prvky efektívnosti, ktoré budú priamo v racionálnom usporiadaní výroby vo všetkých jeho organizačných formách. Horizon-

tálna deľba práce, ktorú preferovala doterajšia koncepcia rozvoja výroby — budovaním veľkovýrobní polotovarov — nezodpovedala požiadavkám kladeným na veľkovýrobu jednotlivými formami spoločného stravovania (objem výroby, sortiment, ceny atď.). Rozdielne podmienky v jednotlivých organizačných formách spoločného stravovania vedú k diferencovanému pohľadu na otázky optimalizácie výroby. Racionalizácia v organizovaní ďalšieho rozvoja výroby by mala pozostávať z vertikálnej deľby práce — v kombinovaní výroby;

1. budovaním veľkovýrobných jednotiek na vysokej technickej úrovni s predpokladom napojenia týchto na veľké koncentrované celky v potravinárskom priemysle;

2. zavedením priemyselnej výroby polotovarov a hotových jedál v niektorých odvetviach potravinárskeho priemyslu.

V rozvoji výroby v spoločnom stravovaní vystupuje dnes do popredia jej koncentrácia a špecializácia ako metódy organizácie výroby, ktorých spoločenským cieľom je zvýšenie objemu a kvality výroby a zníženie výrobných nákladov. V perspektívne plánovanom období ťažisko koncentrácie a špecializácie výroby polotovarov a hotových jedál bude v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu, menovite mäsového, konzervárenského, mraziarenskeho, hydinného a škrobárenského. Deľba práce a špecializácia vo výrobe polotovarov a hotových jedál medzi jednotlivými odvetvami potravinárskeho priemyslu sa prejaví ako kvalitatívny proces zameriavajúci sa na výrobu sortimentu technologicky rovnorodých výrobkov. Kvantitatívne účinky špecializácie sa prejaví v redukcii počtu výrobných jednotiek, ktorej cieľom bude dosiahnuť maximum produkcie pri minime nákladov na jednotku produkcie a optimálnom využití výrobných zdrojov. Predpokladom dosiahnutia efektívnosti kvalitatívnych a kvantitatívnych účinkov tejto špecializácie bude aplikácia optimálnych variantov výrobného programu a najvyššej výrobnéj techniky.

Z aspektu dosiahnutia proporcionality v odberateľsko-dodávateľských vzťahoch zásobovania spoločného stravovania najvýhodnejšie by boli dodávky sortimentu polotovarov z jednotlivých špecializovaných odvetví potravinárskeho priemyslu uzavretým formám spoločného stravovania (školskému, závodnému, ústavnému stravovaniu a vojenským útvarom).

Zavedením špecializovanej výroby polotovarov v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu získa sa ekonomická efektívnosť hospodárenia výrobných jednotiek potravinárskeho priemyslu, najmä pre možnosti:

a) špecializácie výroby technologicky a surovinovo rovnorodých výrobkov, ktorá umožní zužovať vyrábaný sortiment a zvyšovať výrobné série, čím sa docíli vyššie využitie výrobného zariadenia;

b) sériovosti alebo hromadnosti výroby, ktorá vytvára priaznivé podmienky pre použitie progresívnej technológie;

c) používania modernej vysokoproduktívnej techniky a zavádzania komplexnej mechanizácie a čiastočnej automatizácie;

d) docielenia komplexného spracovania suroviny a tým vylúčenia neekonomickej prepravy;

e) využitia existujúcich výrobných, mraziarenských a chladiarenských kapacít, skladovacích priestorov a výrobnéj infraštruktúry;

f) lepšieho využitia špecializovaných a kvalifikovaných pracovných síl.

Zásobovaním závodov spoločného stravovania polotovarom a hotovými jed-

lami z jednotlivých špecializovaných odvetví potravinárskeho priemyslu ako aj uplatnením mechanizácie a čiastočnej automatizácie v ukončovacích procesoch prípravy pokrmov priamo vo vyváraajúcich jednotkách bude možné dosiahnuť nasledovné predpokladané úspory pracovných síl, výrobných plôch ako aj strát surovín.

1. Úspory pracovných síl

Pri nezmenenom spôsobe prípravy jedál by za predpokladaného vzrastu výroby jedál o 100 % (cca 6 miliónov porcií denne), stúpol počet výrobných pracovníkov lineárne t. j. na cca 175 000 pracovníkov. Ak by sa uvažovalo so zásobovaním vybraných závodných jedální hotovými mrazenými jedlami a ich predajom v automatoch, nastala by úspora asi 50 % výrobných pracovníkov. U 10 % z celkového počtu jednotiek závodného stravovania to znamená v 519 jedálňach by bola úspora 1432 pracovníkov (v súčasnej dobe pripadá na jednu závodnú jedáleň priemerný počet 5,53 pracovníkov). Táto úspora pracovníkov v hodnotovom vyjadrení bude 17 mil. Kčs.

2. Úspory výrobných plôch

Zásobovaním jednotiek spoločného stravovania polotovarmi a hotovými jedlami (podľa údajov Výskumného ústavu Ministerstva obchodu v Kijeve) dosiahnuť sa nasledovné úspory:

ak za základ pre výpočet zoberieme závodnú jedáleň so 150 miestami, ktorá má výrobnú plochu cca 150 m², úsporou výrobnej plochy cca o 24 %, to znamená 35 m² na jednu jednotku, znížia sa investičné náklady o 15 700 Kčs.

Ak súčasný stav vyváraajúcich jednotiek predstavuje počet cca 20 000 a nová výstavba bude pravdepodobne znamenať vzrast o 10 %, potom úspora na výrobných plochách u týchto novobudovaných stravovacích jednotiek bude predstavovať hodnotu 31 mil. Kčs.

3. Úspory znížením strát surovín

Zásobovaním závodov spoločného stravovania polotovarmi a vysokoopracovanými polotovarmi najmä zeleninovými a ovocnými bude možné znížiť straty surovín pri ich predbežnej úprave. Napr. v tradičnej kuchyni na prípravu 1000 porcií zeleniny na začiatku zberu treba 120 kg suroviny, v zimnom období vzrastie spotreba pre prípravu rovnakého počtu porcií na 160—180 kg, v priemere za celý rok je táto spotreba cca 150 kg suroviny na prípravu 1000 porcií zeleniny. Ak by sa uvažovala spotreba opracovanej zeleniny 3X týždenne v počte 3 mil. porcií denne (čo predstavuje 50 % predpokladaného denného počtu porcií hotových jedál), tak ročná spotreba zeleniny by predstavovala množstvo 67 500 ton. Pri úprave zeleniny v tradičných kuchyniach je až 50 %-ný odpad, úpravou zeleniny na priemyselnej báze zníži sa odpad v priemere o 20 %, čo predstavuje z celkovej spotreby 13 500 ton zeleniny a v hodnotovom vyjadrení úsporu 27 mil. Kčs.

S ú h r n

Kvalitatívny a kvantitatívny rozvoj a zvýšenie ekonomickej efektívnosti výroby v spoločnom stravovaní bude závisieť od jej racionálnej organizácie vo všetkých organizačných formách spoločného stravovania. Perspektívne riešenie racionálnej organizácie výroby polotovarov a hotových jedál by malo byť vo výstavbe centrálnych veľkovýrobní a v špecializovanej výrobe v jednotlivých odvetviach potravinárskeho priemyslu. Predpokladom pre dosiahnutie spoločenskej a ekonomickej efektívnosti navrhovanej organizácie výroby bude jednak budovanie výrobných jednotiek s optimálne zvolenými kapacitami s prihliadnutím na veľkosť odbytu a na perspektívne plánovanú potrebu v spoločnom stravovaní a maloobchode, jednak aplikovanie optimálnych variantov výrobných programov a vysokoproduktívneho strojného zariadenia.

Современная централизация производства в общественном питании и её дальнейшее развитие в пищевой промышленности

Выводы

Качественное и количественное развитие и повышение экономической эффективности производства в общественном питании будет зависеть от его рациональной организации во всех формах общественного питания. Перспективное решение рациональной организации производства полупродуктов и готовых блюд должно быть в постройке центральных производственных предприятий и в специализированных производствах в отдельных отраслях пищевой промышленности. Предположением для получения общественной и экономической эффективности рекомендованной организации производства является однако постройка производственных единиц с оптимально избранными мощностями, принимая во внимание величину объема продаж и перспективно планируемую потребность в общественном питании и торговли, однако применение оптимальных вариантов производственных программ и высокопродуктивного машиностроительного оборудования.

Bisherige Zentralisierung der Erzeugung in der Gemeinschaftsverpflegung- und ihre weitere Entwicklung in der Lebensmittelindustrie

Zusammenfassung

Die qualitative und quantitative Entwicklung und Erhöhung der ökonomischen Effektivität in der Erzeugung der Gemeinschaftsverpflegung, wird von der rationalen Organisation in allen Organisationsformen der Gemeinschaftsverpflegung abhängig sein. Die perspektive Lösung der rationalen Organisation der Erzeugung von halbfertigen und fertigen Gerichten sollte in dem Ausbau der zentralen Grossherstellung und in der speziellen Erzeugung in einigen Zweigen der Lebensmittelindustrie berücksichtigt werden. Die Voraussetzung zur Erreichung der gesellschaftlichen und ökonomischen Effektivität der vorgeschlagenen Erzeugungsorganisation wird einerseits durch die Errichtung der Herstellungseinheiten mit optimal ausgewählten Kapazitäten unter Berücksichtigung der Grösse des Absatzes und der Gemeinschaftsverpflegung und im Kleinhandel, andererseits durch die Applikation der optimalen Varianten der Herstellungsprogramme, sowie der hochproduktiven Maschinenanlagen geschaffen.