

Úloha potravinářského průmyslu a veřejného stravování ve výrobě hotových jidel a polotovarů

DOC. DR. JIŘÍ KAŠPAR, CSC.

VŠE, Praha

Jak ve veřejném stravování tak i v potravinářském průmyslu se řadu let pokrok rozvíjel do značné míry na sobě nezávisle a často i protichůdně. Pokud jde o výrobu hotových jídel v potravinářském průmyslu, byla v ní spatřována nežádoucí soutěž: delší dobu trvalo, než proniklo vědomí, že tyto pokrmy jsou míněny nejen pro jiné účely, ale hlavně, že by mohly pomoci řešit i specifické problémy veřejného stravování.

Ve výrobě předpřipravených surovin a polotovarů obě odvětví odvedla svou daň nesprávnému chápání ekonomických vztahů: veřejné stravování vyloučilo náklady na potraviny z nákladů oběhu a tím na dlouhou dobu zabrzdilo používání průmyslově vyráběných polotovarů a hotových výrobků pro své účely. Právě tak v potravinářském průmyslu měření produktivity práce hrubou hodnotou výroby bylo jedním z momentů, které znemožnilo rozšíření průmyslového loupání brambor.

Vztah dodavatele a odběratele ukládá potravinářskému průmyslu i veřejnému stravování určité závazky. Avšak ve srovnání se stavem v jiných zemích je bohužel účast potravinářského průmyslu na řešení aktuálních problémů veřejného stravování opožděna, zčásti i vinou nesprávného chápání vývoje se strany veřejného stravování. Po leta rozvíjel potravinářský průmysl své zaměření výlučně na domácnost a na konečného spotřebitele, a zanedbával rozvíjející se institucionální trh, t. j. celé společné stravování a jeho specifické požadavky. Z celkového počtu asi 6000 výrobků — jak je uvádí např. Kolečániová — jen poměrně velmi málo je po všech stránkách přizpůsobeno potřebám veřejného stravování. Místo snahy přizpůsobit se, nabídnout, se stále ještě bohužel vyskytují tendence požadavky oklešit, snad i z důvodů nesprávně chápané hospodárnosti. Myslím, že ve všem nemůžeme dohánět průmyslově vyspelejší státy, ale vám všem je jistě znám příklad firmy Armour, která v USA nabízí přes dva tisíce druhů tzv. processed foods, t. j. polotovarů a hotových výrobků pro veřejné stravování, druhem, vahou a obalem přizpůsobovaných ne tomu co vyhovuje jim, ale co vyhovuje veřejnému stravování. Takových firem je v USA více. Asi proto, že si uvědomují, že potenciál tohoto trhu roste, zatím co spotřeba pro domácnost jako produkční jednotka relativně klesá. Ale to je přesně táž situace jako u nás.

Do určité doby byla domácnost a veřejné stravování jedinými výrobci tzv.

hlavních jídel: výroba hotových pokrmů v mrazírnách a v konzervárnách učinila do této tradiční dělby práce průlom a od té doby musí veřejné stravování hledat cesty jak dosáhnout určitý náskok průmyslu. Výroba hotových jídel v průmyslu totiž v jistém smyslu a v poněkud pozměněné formě upevňuje stravování v domácnosti, odkud je chce veřejné stravování získat. Důležitým faktorem je tu cena — a za předpokladu stejné kvality je to faktor rozhodující. Aby cena mohla být jednou nižší, musí se ve veřejném stravování zvýšit produktivita práce a snížit náklady: a to je možné jen přechodem z dnešní víceméně řemeslné na průmyslovou výrobu. A z takových úvah zdá se jako by někdy vyplývalo, že vedle potravinářského průmyslu tu vzniká samostatná průmyslová výrobní základna veřejného stravování, které stojí proti sobě v ostré konkurenci.

Domnívám se, že takové pojetí je do značné míry mylné, neboť zanedbává dva faktory: za prvé nepřihlíží k vývoji stravovacích zvyklostí v závislosti na vývoji společnosti, za druhé zanedbává celospolečenskou efektivnost. Pokusím se stručně nastínit obsah těchto tézí.

Odklon od vaření v domácnosti, t. j. od přípravy stravy, považuji za objektivní rys vývoje. Naproti tomu je nutné počítat s tím, že podávání stravy v domácnostech se nadlouho udrží.

Podávání stravy v domácnosti, ale bez zbytečné práce, vyvolává nároky na polotovary a hotové pokrmy, schopné rychlé konečné úpravy, a tomu se snaží vyhovět jak potravinářský průmysl tak i veřejné stravování. Avšak současně způsob života, rozvoj účasti na kulturním životě, rekreace v pracovních dnech a krátkodobý cestovní ruch zvyšují nároky na běžné stravování vůbec mimo domácnost. Uspokojovat tyto potřeby je společenskou funkcí veřejného, zvláště restauračního stravování. Kdyby se však dnes naše obyvatelstvo ve větší míře rozhodlo takto stravovat, výrobní kapacita těchto závodů by zdaleka nestačila a nároky na pracovní síly by při dnešním způsobu výroby vzrostly tak, že by je naše národní hospodářství nestačilo uspokojit a navíc by to už ani nebyl ekonomický přínos proti spotřebě práce v domácnosti. Veřejné stravování by tak přestalo plnit svou společenskou funkci. Současné nedostatky ve veřejném stravování jsou mimo jiné také projevem toho, jak málo je toto odvětví přičleněno na prosazující se tendenci přechodu od mimořádného, exklusivního k běžnému, každodennímu stravování mimo domácnost.

Z toho myslím jasně vyplývá, že je tu nejen místo, ale i nutnost, aby existovala výroba pokrmů v obou odvětvích. Oč však ve skutečnosti jde je to, zda se průmyslově vyráběná hotová jídla mají a mohou uplatnit ve větší míře v tomto běžném, každodenním veřejném stravování a kdo je má spolu s polotovary vyrábět. Já jsem přesvědčen, že aspoň pro část veřejného stravování se uplatnit mohou. Podmínky toho uplatnění a odpověď na druhou otázku nás přivádějí k problému celospolečenské efektivnosti.

Velkovýroba ve veřejném stravování není konkurentem potravinářského průmyslu a není tomu ani naopak. Chceme-li poznat jejich skutečný vztah, pak musíme vyjít z toho, jak se tato odvětví lidské činnosti vyvíjela. Z toho pohledu domácnost, veřejné stravování a potravinářský průmysl jakožto výrobci pokrmů nestojí proti sobě, ale jeví se jako tři různé vyspělé stupně vývoje společenské výroby pokrmů: individuální, řemeslná a průmyslová výroba. Jde o různé formy zpracování jednoho a téhož objemu potravin pro jedno a totéž obyvatelstvo. Z tohoto hlediska se jeví zprůměrnění ve výrobě veřejného

stravování jako logické pokračování dávno existující tendence postupného vylučování určitých výrobků z individuální a z řemeslné výroby a přechod na výrobu tovární, a to v tom okamžiku, kdy rozvoj techniky umožnil, aby se výrobek — do té doby vyráběný více méně na objednávku, třeba proto, že se snadno kazil — stal předmětem výroby pro anonymního spotřebitele. Abych použil naší terminologie: jakmile prostředky ochrany potravin před zkázou se rozvinuly natolik, aby se výrobek nemusil spotřebovat bezprostředně po dohotovení, ale až po určité době.

Ve všech případech však musí takový výrobek vyhovovat dvěma základním požadavkům: jeho výroba

1. musí znamenat úsporu společenské práce proti dosavadnímu způsobu,
2. musí zabezpečovat aspoň stejnou užitnou hodnotu, t. j. kvalitu v širším slova smyslu jako komplex vlastností výživových, chuťových, vzhledových, zdravotní nezávadnosti a ostatních, rozhodujících o všeobecné přijatelnosti pokrmu. To jsou dvě navzájem neodlučitelné stránky posuzování, zda přechod na vyšší formu výroby je pokrokem a tím také kritériem celospolečenské efektivity takové výroby. A proto nejde ve skutečnosti o to, zda polotovary nebo hotová jídla má vyrábět to či ono odvětví, ale jde o rozdělení celkové výroby těchto výrobků do těch sfér výroby — pro některé druhy to bude i domácnost — kde lze dosáhnout maximální úspory společenské práce a maximální kvality, t. j. jde o jistou optimalizaci při rozdělení úlohy v zásobování obyvatel mezi veřejným stravováním a potravinářským průmyslem podle naznačených kritérií.

A z toho vyplývá pro řešení úlohy mezi průmyslovou výrobu obou odvětví jen jediná cesta, a to vzájemná koordinace výrob. Tato koordinace je nutná a je naléhavá právě v této době, kdy se kladou základy proporcí obou odvětví na další desítky let.

Poznání nutnosti této koordinace a zejména jejího obsahu není však zdaleka všeobecná. V současné době jsou před námi různé koncepce. Mám za to, že se v nich poněkud zanedbávají principiální stanoviska a poněkud se přeceňují hlediska investiční, a to proto, že se vychází opět jen z odvětvových a nikoli z celospolečenských hledisek.

Myslím, že vytvářet samostatný průmysl jen pro veřejné stravování by bylo právě tak chybné jako téměř až dosud výhradní orientace potravinářského průmyslu na domácnosti. Nikdo nás přece nemůže nutit k tak strohé delimitaci, která by od sebe opět odtrhla vývoj a výzkum výroby jídel, nejen mezi potravinářským průmyslem a veřejným stravováním, ale nakonec i uvnitř potravinářského průmyslu. Mám za to, že naopak nedostatek spolupráce v rozvoji technologie v minulých letech mezi oběma odvětvími se projevil negativně. Mějme spíše na paměti, že jde jen o různé formy stravování jednoho obyvatelstva.

V současné době byla dokončena pro masný průmysl významná práce inž. Bludovského a Bureše: Studie optimálních velikostí závodů a jejich umístění. Vedle toho stojí koncepce velkovýroben polotovarů, které by měly být z těchto masných závodů denně zásobovány bouraným masem. Podíváme-li se však na sortiment masné výroby, shledáváme v něm téměř 70 procent identické výroby, za předpokladu, že platí, že masný průmysl hodlá i nadále vyrábět porcované maso a celou řadu polotovarů, jak vyplývá z práce Sovadiny a Petříčka, a konečně i z uvedené studie. Tyto stejné polotovary se budou vedle sebe vozit do prakticky stejných aglomerací obyvatel ze dvou různých systémů, dvojími do-

právními prostředky, jednou do prodejen masa a podruhé možná do vedlejší restaurace. Protože pro optimální rozmístění platí pro oba systémy tytéž parametry, můžeme očekávat, že při nejmenším několikrát v každém kraji budou závody obou systémů budovány v nejtěsnější blízkosti. Přitom se tím podle mého soudu snižuje objektivní možnost mechanizace v obou systémech v konečné fázi, neboť se tím celkové množství suroviny právě v této výrobní fázi dělí.

Tím ovšem nikterak nechci říci, že kombináty masného průmyslu v koncepci citované studie nejsou účelné nebo že nemáme stavět velkopřípravny v koncepci MVO, na jejímž vypracování jsem se sám podílel nebo že nemáme někde rozšiřovat stávající kapacity potravinářského průmyslu o účelný sortiment polotovarů a hotových jídel. Naopak, domnívám se, že podrobné úvahy ukáží, že je místo pro všechny tyto formy — už také proto, že nebude vždy možné zásobovat všechny závody veřejného stravování stejně, všemi stejnými druhy polotovarů a některé nebude možná účelné zásobovat vůbec. Odmítám jen příkré rozdělování na černé a bílé, platné bez výjimky pro všechno území a pro všechny situace, sice oprávněné z hledisek typizace a standardizace, ale přece jen zanedbávající podle mého názoru určité důležité momenty. Zjišťuji pouze, že existuje vysoké procento shody mezi výrobními programy dvou odvětví, jejichž objem výroby má tendenci se vyvíjet protichůdně, a to je pro mne varovným upozorněním, že by mohly být vybudovány dvě identické kapacity a že by bylo asi účelné se na obě koncepce znovu podívat z hlediska možné koordinace.

Mám-li tedy v závěru shrnout — aniž bych si osoboval právo komukoli co určovat — v čem by měla být úloha potravinářského průmyslu a veřejného stravování ve výrobě hotových jídel a polotovarů, formuloval bych to asi jako tyto body:

1. Co nejužší spolupráce potravinářského průmyslu a veřejného stravování v rozvoji technologie polotovarů a hotových pokrmů a to:

- a) výměnou technologických zkušeností v běžné výrobě,
- b) ve vývoji a výzkumu velkovýrobní technologie,

2. Vycházejíce ze společné odpovědnosti za zásobování jednoho obyvatelstva a z jednoty různých cest tohoto zásobování potravinářský průmysl a veřejné stravování by na základě výsledků vědeckého výzkumu v bodě 1. a za uplatnění hledisek pro hodnocení efektivnosti výroby a výrobku měly vypracovat výhledový program zprůměrnění výroby polotovarů a pokrmů.

3. Koordinovat přestavbu a výstavbu výroben tohoto sortimentu v obou odvětvích podle stejných hledisek, k optimálnímu zabezpečování zásobování obyvatelstva. To znamená sice přihlédnout k specifičnostem obou odvětví, nikoli však rozdělit výrobu podle současných kapacit a současných možností a přání, ale podle toho, kde taková výroba bude z celospolečenského hlediska objektivně nejefektivnější.

Konkrétně to znamená dojít k řešení, kolik potravin se má v příštích etapách vývoje dostávat obyvatelstvu prostřednictvím obchodu potravinami nebo veřejného stravování, a kolik v podobě surovin, polotovarů nebo hotových výrobků. Domnívám se, že chceme-li cílevědomě přistupovat k zlepšování životních podmínek a výživy našeho obyvatelstva, jsou to nutné požadavky, ale že to jsou také spolehlivé základy pro další rozvoj jak v potravinářském průmyslu tak i ve veřejném stravování.