

POOLTOODETE REALISEERIMISE OLUKORRAST TARTU LINNAS

L. Mendel

Kaubandusökonoomika kateeder

NLKP XXII kongressil vastuvõetud partei programmis on rahva ainelise heaolu parandamise ühe abinõuna märgitud ühiskondliku toitlustamise igakülgset arendamist. Ühiskondliku toitlustamise arendamise eesmärgiks on rahuldada elanikkonna vajadused kvaliteetse ja kõrge toiteväärtusega toidu järele, üle saada lähema 10–15 aasta jooksul praeguse koduse toiduvalmistamise domineerimisest ning võimaldada seega naistel üha aktiivsemalt lülituda ühiskondlikult kasulikku töösse.

Ühiskondliku toitlustamise tähtsus ei piirdu ainult sellega. Pidades kinni kõigist ratsionaalse toitumise põhinõuetest ja sanitaar-hügieenilistest reeglitest toitude valmistamisel, etendavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtted olulist osa ka kogu elanikkonna tervise kaitsel.

Mainitud ülesannete täitmisel on ühiskondliku toitlustamise tähtsus pidevalt tõusnud. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtete võrku on pidevalt laiendatud, sealt väljastatavate roogade hulk on suurenenud ja kvaliteet paranenud. Sellele vaatamata jääb ühiskondliku toitlustamise käibe kasvutempo tunduvalt maha toidukaupade jaekäibe kasvutempost, nagu näitavad andmed viimase kümne aasta kohta (vt. tabel 1).

Tabel 1

Toidukaupade jaekäibe ja ühiskondliku toitlustamise käibe dünaamika
NSV Liidus¹ ja Eesti NSV-s²

Näitaja	1950	1955	1960
Toidukaupade jaekäibe NSV Liidus	100	132	216
Ühiskondliku toitlustamise käibe NSV Liidus	100	124	148
Toidukaupade jaekäibe Eesti NSV-s	100	146	266
Ühiskondliku toitlustamise käibe Eesti NSV-s	100	128	136

¹ Lähteandmed käivate kohta (vastavate aastate hindades) on võetud kogumikest: Советская торговля. Статистический сборник, Москва 1956; Народное хозяйство СССР в 1960 году. Статистический ежегодник, Москва 1961.

² Eesti NSV Kaubandusministeeriumi Plaani-Finantsvalitsuse andmeil.

Sellest võib järeldada, et koduse toiduvalmistamise osatähtsus ja sellega seotud ebatootlikud ajakulutused on koguni suurenenud. Seda kinnitavad ka andmed ühiskondliku toitlustamise osatähtsuse kohta viie töömahukama kaubarühma (liha, kala, juurvili, kartul, jahu ja tangained ning makaronid) kogukäibes. Ajavahemikul 1950—1960 on NSV Liidus tervikuna ühiskondliku toitlustamise osatähtsus tõusnud ainult kartuli ja vähesel määral ka juurvilja käibes, langenud aga liha, kala ja jahu, tangainete ning makaronide käibes (vt. tabel 2). Eesti NSV-s on ühiskondliku toitlustamise osatähtsus juurvilja käibes langenud, suurenenud mõningal määral ainult kartuli käibes.

Tabel 2

Ühiskondliku toitlustamise osatähtsus (%-des) mõnede toidukaupade käibes NSV Liidus³ ja Eesti NSV-s⁴

Kaubarühm	1950		1960	
	NSV Liidus	Eesti NSV-s	NSV Liidus	Eesti NSV-s
Liha (koos linnulihaga)	31	44	27	18
Kala	11	7	9	6
Jahu, tangained ning makaronid*	12		10	
Kartul	21	27	25	29
Juurvili	18	19	19	17

* Märkus. Eesti NSV kohta andmed puuduvad.

Ühiskondliku toitlustamise selline väike osatähtsus toodud kaubarühmade käibes on tingitud kahtlemata juba kogu ühiskondliku toitlustamise käibemahust, kuid teisest küljest piirab seda veel küllaltki suur ostukaupade osatähtsus ühiskondliku toitlustamise ettevõtete käibes.

Teatavasti planeeritakse ühiskondliku toitlustamise ettevõtetele käibekulude tase ja sellele vastavalt rentaablus, lähtudes ühiskondliku toitlustamise ettevõtete kogukäibest. Ettevõtte juhtivale personalile makstakse progressiivset lisatasu aga siis, kui ettevõtte on täitnud käibe-, kasumi- ja omatoodanguplaani ning pole ületanud töötasufondi⁵. Asjaolu tõttu, et kulud omatoodangule on märksa suuremad kui ostukaupadele ja et juurdehindluse määrades nii suuri erinevusi ei ole⁶, on majanduslik stiimul olemas vaid omatoodanguplaani täitmiseks, aga mitte selle ületami-

³ Советская торговля. Статистический сборник, Москва 1956; Народное хозяйство СССР в 1960 году. Статистический ежегодник, Москва 1961.

⁴ Eesti NSV Kaubandusministeeriumi Plaani-Finantsvalitsuse andmeil.

⁵ Труд и заработная плата в государственной торговле. Сборник руководящих материалов. Сост. Г. Я. Фомин, Москва 1961.

⁶ Tartu Linna TSN TK Kaubadusvalitsuse ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes kujunes ostukaupade tegelikuks keskmiseks juurdehindluseks I—III kv. 1961. a. 14,04%, omatoodangul — 24,16%.

seks. Omatoodangu ja kogu ühiskondliku toitlustamise osatähtsuse suurendamiseks tuleks kaaluda käibekulude planeerimise (planeerida käibekulud näiteks protsendina omatoodangust) või töötasustamise kehtiva korra mõningat muutmist selliselt, et ettevõtte juhtiv personal oleks vahetult huvitatud omatoodangu osatähtsuse tõstmisest. Need abinõud aitaksid kaasa NLKP programmis püstitatud ülesannete edukaks lahendamiseks ühiskondliku toitlustamise alal.

Üheks abinõuks, mis aitaks ühiskondliku toitlustamise ettevõtete omatoodangut suurendada ja koduse toiduvalmistamisega seotud ajakulutusi vähendada oleks mitmesuguste pooltoodete valmistamise ja realiseerimise oluline suurendamine. Pooltoodete ja kulinaartoodete tootmise ja realiseerimise suurendamise vajadust ning nende suurt osa ühiskondliku toitlustamise edasiarendamisele rõhutati juba NLKP Keskkomitee ja NSVL Ministrite Nõukogu ühises määruses 20. veebruarist 1959. a. «Ühiskondliku toitlustamise edasiarendamisest ja parandamisest»⁷. Võttes aluseks toodud määruse ja arvestades seda, et ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes Vene NFSV Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudis tehtud arvutuste alusel⁸ on 1980. a. ette nähtud 100%-liselt varustada kõik töötajad ja õppijad lõunasöögiga ja suur osa neist hommiku- ning õhtusöögiga, on kulinaar- ja pooltoodete tootmise suurenemisel väga suur tähtsus.

Vaadeldes andmeid ühiskondliku toitlustamise kohta Tartus (vt. tabel 3) ja kõrvutades neid toidukaupade jaekäibe dünaamikaga, võib öelda, et olukord on eespool tooduga (vt. tabel 1) analoogiline.

Tabelis 3 toodud andmetest nähtub, et samal ajal, kui toidukaupade jaekäive on suurenenud neli korda, on ühiskondliku toitlustamise ettevõtete kogukäive suurenenud vaid kaks korda. Märgatavalt suurem on ühiskondliku toitlustamise ettevõtete omatoodangu kasv. Kõrvutades ühe tähtsama kaubarühma — liha käibeid, näeme, et liha jaekäibe kasv⁹ ületab ühiskondlikus toitlustamises kasutatud liha kasvu mitmekordselt. Seda tuleb lugeda ilmseks tõendiks koduse toiduvalmistamise ja sellega kaasnevate ajakulutuste suurenemisest, kuna enamuse nimetatud kaubarühma käibest moodustab nii mehaanilist kui kulinaarset töötlemist vajav liha. Elanikkonna varustamine pooltoodetega, vaatamata selle käibe kasvule ja sortimendi mõningasele laiendamisele viimastel aastatel, piirub vaid Tartu Lihakombinaadis valmistatavate pooltoodetega ja ei ole küllaldane.

⁷ «Rahva Häälel» nr. 50, l. III 1959. a.

⁸ Л. И. Шпунгин, Тезисы докладов конференции, посвященной вопросам развития общественного питания, Рига 1961, lk. 2.

⁹ Mõningal määral võib lihakäibe sellise suure kasvu põhjuseks olla ka kolhoositurul realiseeritavate lihakoguste pidev vähenemine, s. t. valdava osa liha suunamine elanikkonnale riikliku kaubandusvõrgu kaudu.

Toidukaupade jaekäive ja ühiskondliku toitlustamise ettevõtete käive Tartu linnas

Tabel 3

(tuh. rbl.)

	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961
1. Toidukaupade jaekäive*	5769	7091	7303	9693	11073	13590	16036	17862	18676	20015	23173
Dünaamika	100	123	127	168	192	235	277	309	323	347	400
2. Liha ja linnuliha jaekäive	161	181	177	314	128	263	581	1082	1292	1460	1506
Dünaamika	100	112	109	194	79	163	360	671	800	905	945
3. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtete käive	2763	3235	3622	3873	3316	3642	5217	4841	4970	5421	5494
Dünaamika	100	127	131	140	120	132	189	175	180	196	199
4. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtete omatoodang	72	92	101	119	139	158	209	220	223	237	267
Dünaamika	100	128	140	165	193	219	290	306	310	330	370
5. Liha ja linnuliha kasutamine ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes	108	113	192	237	284	245	289	314	332	417	467
Dünaamika	100	105	178	220	254	227	268	291	307	386	432

Märkused.

* Tabel on koostatud Tartu Linna TSN TK Kaubandusvalitsuse plaani-osakonna ja ühiskondliku toitlustamise osakonna andmetel ja näitab kaubandusvalitsuse vastavate ettevõtete käivet. Summad on toodud 1961. a. vääringsu vastavate aastate hindades.

** Toidukaupade jaekäive on arvestatud koos komisjonikaubandusega.

Tartu linna jaevõrgu varustamine pooltoodetega¹⁰.

Tabel 4

(tuh. rbl.)

Näitaja	1959	1960	1961
1. Tartu Lihakombinaadis sellest kotlette	339,8 177,5	280,0 187,6	375,4 200,6
2. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes sellest lihast pooltooteid	23,7 20,3	16,0 11,3	16,5 11,5

Esitatud andmetest selgub, et pooltoodete realiseerimine kasvab mõningal määral. Võrreldes aga lihakombinaadi poolt jaevõrku suunatud pooltoodete käivet sama perioodi liha jaekäibega ilmneb, et pooltoodete osatähtsus selles on isegi veidi langenud (1959. a. — 2,6%, 1961. a. — 2,5%). Tuleb ka märkida, et realiseeritavate pooltoodete sortiment on kitsas — suurema osa moodustavad kotletid (1959. a. — 52%, 1960. a. — 67% ja 1961. a. — 53%).

Nagu näeme tabelist 4, valmistavad ja realiseerivad mõningal määral pooltooteid ka ühiskondliku toitlustamise ettevõtted.

Vaadeldes üksikasjalikumalt andmeid realiseeritud pooltoodete sortimendi kohta (vt. tabel 5 ja 4) nähtub, et valdava osa moodustavad lihast pooltooted (summaliselt keskmiselt 70—80%).

Tabel 5

Tartu ühiskondliku toitlustamise ettevõtete poolt valmistatud ja realiseeritud pooltooted.¹¹

(kg)

Pooltoote liik	1959	1960	1961
Lihast	15673	9778	9744
Kalast	—	—	749
Juurviljast	961	8469	1959
Puhastatud kartul	20	253	1980
Muud (taigen, jms.)	1911	3500	5920

Ülejäänud pooltoodete osatähtsus on väga väike. Niisugune olukord valitseb Eesti NSV-s ka tervikuna, kuid siiski tuleks mainida kalast pooltoodete eriti väikest osatähtsust Tartu kulinaartoodete kaupluste käibes. Kui näiteks 1961. a. I poolaasta jooksul valmistati ja realiseeriti Eesti NSV Kaubandusministeeriumi ühiskondliku

¹⁰ Tartu Linna TSN TK Kaubandusvalitsuse plaani- ja kaubandusosakonna andmete alusel.

¹¹ Tartu Linna TSN TK Kaubandusvalitsuse plaaniosakonna andmed.

toitlustamise ettevõtete poolt 419,2 ts¹² kalast pooltooteid, siis Tartus on see arv samal ajal 5,48 ts, s. o. ainult 1,3%¹³. Parem ei ole olukord ka juurviljast pooltoodetega; küll on aga Tartus suhteliselt rohkem, kuid siiski mittepiisavalt, realiseeritud puhastatud kartulit.

Kahtlemata ei piisa ka ühiskondliku toitlustamise ettevõtete poolt valmistatud pooltoodetest elanikkonna vajaduste täielikuks rahuldamiseks, kuid peale selle tuleb silmas pidada veel majanduslikku otstarbekust. Esialgse arvestuse kohaselt¹⁴ osutub nimelt lihakombinaadis valmistatud pooltoodete realiseerimisest saadav kasum umbes kaks korda suuremaks kui sööklas «Võit» valmistatud pooltooteilt saadav kasum. Muidugi ei saa majandusliku otstarbekuse hindamisel lugeda otsustavaks üksnes kasumi suurst, sest kasum sõltub peale täisomahinna veel vastavatele toodetele kehtestatud jaehindade tasemest. Lihakombinaadi poolt väljastatavatele pooltoodetele kehtestatud jaehinnad¹⁵ on mõnede toodete osas põhjendamatult kõrged¹⁶, tagades seega ettevõttele 25—100% rentaablu, mida ei saa lugeda normaalseks.

Pooltoodete tsentraliseeritud valmistamise poolt on peale kasumi veel rida teisi kaaluvaid tegureid, millest üheks tähtsamaks on tööviljakus. Vene NFSV Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi sellekohaste arvutuste alusel¹⁷ on pooltoodete tsentraliseeritud korras valmistamisel tööviljakus märksa kõrgem (näiteks kotlettide valmistamisel kuni 8 korda), kuna tootmise koondamisega on laialdased võimalused nii detailsemaks tööjaotuseks kui ka mehhaniseerimiseks.

¹² Eesti NSV Kaubandusministeeriumi ühiskondliku toitlustamise osakonna andmed.

¹³ Seevastu näiteks 1960. a. Tartu TK Kaubandusvalitsuse jaevõrgus realiseeritud kala käive moodustab Eesti NSV Kaubandusministeeriumi süsteemis realiseeritud kala käibest 7,3%.

¹⁴ Võrreldud on sööklas «Võit» ja Tartu Lihakombinaadis 1961. a. novembrikuus valmistatud jaemüügiks suunatud pooltoodete hindade struktuuri. Pooltoodete valmistamisele osanevad kulud, mida polnud võimalik saada otseselt aruannetest, on leitud vastavalt tootmistööliste töötaasu osatähtsusele üldises töötaasu summas.

¹⁵ Eesti NSV Kaubandusministeerium, Liha, lihasaaduste, toidurasva ja lihakonservide jaehinnakiri nr. 004, Tallinn 1960.

¹⁶ Näiteks on romsteegi täisomahind keskmiselt 13 kop. portsjon, jaehind aga 26 kop., loomalihas valmistatud hakkliha kilogrammi hind on vastavalt 1.04 rbl. ja 1.50 rbl. (kasutatud on kuni 1. juunini 1962. a. kehtinud hindu). Seevastu osa tooteid (moskva praeliha, supikomplekt) realiseerib lihakombinaat äga kahjumiga, mille põhjuseks võivad olla liiga madalad jaehinnad kui ka puudused tootmise organiseerimises. Ilmselt on vaja Tartu Lihakombinaadi tööd ja koos sellega kehtestatud pooltoodete jaehindu põhjalikult analüüsida.

¹⁷ Коллектив авторов под рук. Шапиро, И. Г., Улучшение производства и транспортировки полуфабрикатов в предприятиях общественного питания, Москва 1958. Käikiri Vene NFSV Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi arhiivis.

Л. И., Шпунгиц, Общественное питание в семилетке, Москва 1960.

Sellekohaste arvutuste alusel¹⁸ on majanduslikult kõige otstarbekam koondada pooltoodete valmistamine alla 75 tuh. elanikuga linnades suurte sööklate juurde, 75—200 tuh. elanikuga linnades aga vastavate kombinaatide juurde või mõningal juhul organiseerida eraldi vabrik-varustaja.¹⁹

Esmajoones tuleks ühiskondliku toitlustamise ettevõtted varustada liha, kala, kartuli ja juurvilja pooltoodetega, mis on teatavasti kõige suurema töömahukusega ja küllalt suure osatähtsusega kaubarühmad ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes kasutatavate toorainete hulgas. Tartus on eeltoodu alusel otstarbekas asetada pearõhk vastavatele tsehhidele kombinaatide juures, sest on olemas juba vastav baas lihakombinaadis, ehitamisel on juurvilja ümbertöötlemise tsehh. Lahendamata on vaid kalast pooltoodete valmistamine.

Praegune olukord, kus osa liha saabub ühiskondliku toitlustamise ettevõtetesse pooltoodetena, osa aga ilma külmtöötlemata (vt. tabel 6) vajab ümberkorraldamist. Täiesti ilma külmtöötlemata saavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtted vasika- ja lambaliha, linnud²⁰, samuti subproduktid ning detsentraliseeritud korras ostetud liha.

Tabel 6

Tartu linna ühiskondliku toitlustamise ettevõtete varustamine lihaga²¹

Näitaja	1959	1960	1961
Kokku kasutatud liha (tuh. rbl.)	331,54	416,80	466,50
sellest saadud pooltoodetena (tuh. rbl.)	54,89	214,40	278,30
pooltoodete osatähtsus (protsentides)	16,6	51,4	60,0

Niisugune olukord valitseb ka Tallinnas. Väljavõttelise vaatluse järgi said Tallinna Sööklate, Restoranide ja Kohvikute Trusti ühiskondliku toitlustamise ettevõtted 1961. aasta novembrikuus pooltoodetena 70% kasutatavast lihast. Seejuures on huvitav märkida, et enamuse restorane ei saanud pooltooteid üldse.

Lihakombinaatidesse tuleks koondada ka puljongite ja kastne-pastade valmistamine, millele ühiskondliku toitlustamise ettevõtted kulutavad veel väga palju aega (eriti puljongite keetmine).

Mis puutub ühiskondliku toitlustamise ettevõtete varustamisse kalast pooltoodetega, siis Tartus oleks kõige otstarbekam

¹⁸ Коллектив авторов под рук. Шапиро, И. Г., sealsamas.

¹⁹ Д. Г. Трофимов, Опыт работы фабрики-заготовочной (изготовляющей пищевые полуфабрикаты), Москва 1960.

²⁰ Vasika- ja linnulihast valmistatud pooltoodetele pole veel senini kehtestatud vastavaid jachindu.

²¹ Tabel on koostatud Tartu Linna TSN TK Kaubandusvalitsuse plaani-osakonna andmeil.

koondada kalast pooltoodete valmistamine kalakombinaadi²² juurde, mis varustaks siis nii Tartu linna toitlustamisettevõtteid kui ka kulinaartoodete kauplusi. Arvestades toidu mitmekesisuse tähtsust ja seda, et kalaliha sisaldab rohkesti selliseid väärtuslikke toidu koostisosi, nagu küllastamatuid rasvhappeid (rasva koostises), mikroelemente, amiinohapet, lüsiini, mida mõnedes taimse päritoluga toiduainetes, nagu teraviljades, sisaldub vähe, jms., on soovitatav juba lähemal aastail kasutada rohkem kala ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes²³ ning märgatavalt suurendada kalast pooltoodete realiseerimist kulinaartoodete kaupluste kaudu.

Väga piiratult on valmistatud ja realiseeritud ka mitmesuguseid juurviljadest pooltooteid (1961. a. — 1959 kg) ja kooritud kartuleid (1961. a. — 1980 kg). Selline olukord paraneb tõenäoliselt alles seitseaastaku lõpul, kui Tartus valmib juurvilja ja kartuli töötlemise tsehh Aardla tänava juurviljahoidla juures. See hakkab varustama kõiki Tartu ühiskondliku toitlustamise ettevõtteid ja kulinaartoodete kauplusi. Tsehhi projekteeritud võimsuseks on 7 tonni puhastatud kartuleid ja 3 tonni muid puhastatud juurvilju vahetuses. Võrreldes neid tootmismahtusid praegu ühiskondliku toitlustamise ettevõtete poolt kasutatavate juurviljade ja kartulite hulgaga (keskmiselt vastavalt 0,8 ja 1,8 tonni päevas) ning arvestades ühiskondliku toitlustamise toodangu kasvu ja realiseerimist pooltoodetena, võib lugeda kartuli ja juurvilja töötlemise tsehhi tootmisvõimsust piisavaks.

Küllaldane ei ole Tartus ka veel kulinaartoodete kaupluste arv. I. I 1961. a. oli Eesti NSV Kaubandusministeeriumi süsteemis tervikuna 40 kulinaar- ja pooltoodete kauplust,²⁴ milledest enamik asus Tallinnas ja Narvas. Teistes Eesti NSV linnades, oli neid vaid 1—2 (Tartus — 3, sellest 1 rahvaköök). Kaupluste arvu kõrvutamisel elanike arvuga nähtub, et Tallinnas tuleb näiteks 1 kulinaar- ja pooltoodete kauplus ligikaudu 10 tuh. elaniku kohta,²⁵ Tartus aga 26 tuh. elaniku kohta. Samasugune olukord on 1 elanikule osaneva käibe suurusel. Tallinna Linna TSN TK Kaubandusvalitsuse kulinaar- ja pooltoodete kauplustes realiseeriti 1961. a. I—III kvartali jooksul iga Tallinna elaniku kohta keskmiselt 4,2 rbl. eest kulinaar- ja pooltooteid, Tartus samal ajal vaid 2 rbl. eest, seega üle poole vähem. Sellele peaks seni-

²² Küsimus tuleks kooskõlastada Läänebasseinide Kalatööstuse Peavalitsusega.

²³ 1961. a. kasutati Tartu Linna TSN TK Kaubandusvalitsuse ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes keskmiselt 80 kg kala päevas, s. o. ühes ettevõttes (arvestatud on ainult põhiettevõtteid ja köökidega filiaale) kasutati päevas vaid umbes 2,5 kg.

²⁴ Eesti NSV Kaubandusministeeriumi ühiskondliku toitlustamise osakonna andmeil.

²⁵ Arvestatud ei ole teiste süsteemide vastavaid kauplusi.

sest suuremal määral tähelepanu osutama ka Tartu Linna TSN TK Kaubandusvalitsus.

Eeltoodut kokku võttes ning arvestades teiste liiduvabariikide kogemusi²⁶ pooltoodete valmistamisel ja kasutamisel, tuleks ka Eesti suuremates linnades koondada töömahukate kaupade eeltöötlemine ning viia üle täielikult tsentraliseeritud korras valmistatud pooltoodete kasutamisele nii ühiskondliku toitlustamise ettevõtteid kui ka kulinaartoodete kauplused. Kaaluda tuleks ka saiade ja kondiitritoodete tsentraliseeritud valmistamist, nagu seda mõnedes linnades teistes liiduvabariikides praktiseeritakse²⁷. Üleminek pooltoodete ja kulinaartoodete tsentraliseeritud valmistamisele oleks ka üheks abinõuks toodangu kasvutempo suurendamiseks ja tööviljakuse tõstmiseks, mis on eriti vajalik, et ammendada ühiskondlikus toitlustamises peituvaid võimalusi. Vene NFSV Kaubandus ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi arvutuste kohaselt suureneb toidukaupade kogu jääkäive 1980. aastaks (võrreldes 1960. aastaga) 4 korda²⁸, sealhulgas viie eespool mainitud töömahukama kaubarühma osas koguni 5 korda. Et väheneks koduse toiduvalmistamise osatähtsus ja valdav oleks ühiskondlik toitlustamine, selleks peavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtteid väljama 1980. aastal 189 miljardit rooga, s. o. 12 korda rohkem kui 1960. aastal.²⁹

On ilmne, et niisuguse kasvu saavutamise aluseks ei saa olla ainult ühiskondliku toitlustamise ettevõtete arvu suurendamine, uute ettevõtete rajamine, vaid pidevalt tuleb ka tehniliselt ja organisatsiooniliselt täiustada olemasolevaid ettevõtteid, suurendada nende tootmisvõimsust ja läbilaskevõimet. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtete üleviimine täielikule varustamisele pooltoodetega oleks üheks teeks nende ülesannete edukaks lahendamiseks.

Toorainete eeltöötlemise koondamisega erikäitistesse vabaneksid vastavad tootmisruumid, mida saaks kasutada kas otseselt müügisaalide või sööklate köökide laiendamiseks³⁰ ja viimaste tootmisvõimsuse suurendamiseks või mõneks muuks otstarbeks. Peale sööklate kapitaal mahutusteks³¹ suunatud vahendite kokkuhoiu avanevad eeltöötlemise koondamisega ühte ettevõttesse

²⁶ Коллектив авторов под рук. Шапиро, И. Г., sealsamas.

П. Страздина, Тезисы докладов конференции, посвященной вопросам развития общественного питания, Рига 1961.

З. Ф. Дубровенский, А. М. Менделевич и др. Наш опыт организации производства полуфабрикатов, Москва 1961.

²⁷ Д. Г. Трофимов, sealsamas.

З. Ф. Дубровенский, А. М. Менделевич и др., sealsamas.

²⁸ Л. И. Шпунгин, Тезисы докладов, sealsamas.

²⁹ Seesama, lk. 2.

³⁰ Tartu ühiskondliku toitlustamise ettevõtteis on võimalik eeltöötlemise koondamisega laiendada põhiliselt just köökide tootmispindu.

³¹ Näiteks, sööklas «Võit» moodustab juurvilja ja liha eeltöötlemiseks kasutatavate seadmete maksumus ligikaudu 1400 rbl. (1961. a. vääringus).

avaramad võimalused nii tehnoloogiliste protsesside mehhaniseerimiseks kui ka iga seadme efektiivsemaks kasutamiseks, mis sööklas on laia sortimendi ja väikese tootmismahu tõttu väga piiratud. Sööklad aga saavad samal ajal suuremat tähelepanu pöörata toitude kvaliteedile, nende kuumtöötlemisele ja viimistlemisele, tõuseb kokkade tööjõudlus. Peale eeltoodud motiivide tuleb kahtlemata arvestada ka tsentraliseeritud korras valmistatud pooltoodete odavamast hinda, milles peituvad võimalused hindade alandamiseks ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes.

Tuleb aga märkida, et täielik majanduslik efekt on saavutatav vaid siis, kui kombinaadid või vastavad tsehhid varustavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtteid ja jaevõrku nimetatud kaubarühmade pooltoodetega laias ja vajadusi täielikult rahuldavas sortimendis.

О РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ В г. ТАРТУ

Л. Мендель

Резюме

На XXII съезде КПСС перед общественным питанием были поставлены огромные задачи. Главное — преодолеть в течение ближайших 10—15 лет преобладание приготовления пищи в домашних условиях. Сейчас темпы прироста розничного товарооборота продовольственных товаров значительно превосходят темпы прироста товарооборота общественного питания как в СССР в целом, так и в ЭССР. Не увеличилась и доля общественного питания в обороте большинства трудоемких товарных групп в течение минувших 10 лет. Это свидетельствует об увеличении затрат времени, связанных с приготовлением пищи в домашних условиях.

Доля собственной продукции в предприятиях общественного питания низкая, а роста ее не стимулирует ни существующий порядок планирования издержек обращения, ни оплата труда руководящего персонала.

Чтобы уменьшить долю приготовления пищи в домашних условиях и увеличить производственные мощности общественного питания, важное значение имеет приготовление полуфабрикатов для предприятий общественного питания и для розничной торговли. До сего времени в ЭССР для вышеуказанной цели полуфабрикатов производилось мало и их ассортимент был небольшой. Недостаточно и число магазинов кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Нецентрализованное производство полуфабрикатов в отдельных предприятиях общественного питания является экономически нецелесообразным, и следует полностью перейти на централизованное производство полуфабрикатов.

В г. Тарту целесообразно сосредоточить производство полуфабрикатов при соответствующих комбинатах. Существующий порядок, когда часть мяса реализуется в виде полуфабрикатов, а часть без холодной обработки, является неэкономным и должен быть изменен. Возможности для производства рыбных полуфабрикатов имеются у Тартуского рыбокомбината.

Централизованное производство полуфабрикатов открывает большие возможности для экономии средств, повышения производительности труда и расширения торговых залов или кухонь-столовых.