

## KULINAAR- JA POOLTOODETE MÜÜK EESTI NSV-S

L. Mendel

Kaubandusökonoomika kateeder

Eesti NSV rahvamajanduse arendamise 20 aasta perspektiivplaani kohaselt tootlustatakse 1980. aastal täielikult ühiskondliku tootlustamise ettevõtete kaudu 60% vabariigi elanikkonnast. Üheks abinõuks ühiskondliku tootlustamise osatähtsuse tõstmiseks ja koduse toiduvalmistamisega seotud ajakulutuste vähendamiseks on mitmesuguste kulinaar- ja pooltoodete realiseerimise suurendamine. Selle vaheastme tähtsust ning osa ühiskondliku tootlustamise edasiarendamisele rõhutati eriti NLKP Keskkomitee ja NSV Liidu Ministrite Nõukogu 20. veebruari 1959. a. määruses «Ühiskondliku tootlustamise edasiarendamisest ja parandamisest»<sup>1</sup>.

Käesolevas artiklis käsitletakse kulinaar- ja pooltoodete valmistamisel ja realiseerimisel esinevaid puudusi, mis takistavad selle progressiivse teenindamisvormi arengut Eesti NSV-s ning analüüsi tulemusena näidatakse võimalusi olukorra parandamiseks<sup>2</sup>.

Analüüsides andmeid kulinaar- ja pooltoodete müügi kohta Eesti NSV kulinaar- ja pooltoodete kaupluste kaudu ajavahemikul 1959—1962 (vt. tabel 1) võib konstateerida käibe järjekindlat kasvu. Eriti intensiivne on olnud kulinaartoodete käibe kasv, mis mõnedes kaubandusorganisatsioonides (Pärnu Kaubandusvalitsus, Tallinna Kaubandusvalitsus) ületab üle kahe korra pooltoodete käibe kasvu. Tervikuna tuleb selline suund tunnistada õigeaks, sest kulinaartoodete kasutamisel kulub aega toidu valmistamiseks minimaalselt. Ühiskondliku tootlustamise praegusel etapil aga ei saa alahinnata ka pooltoodete osa. Pealegi pole praegune kulinaartoodete sortiment küllalt mitmekesine elanikkonna vajaduste rahuldamiseks (vt. lk. 43 jj.).

<sup>1</sup> «Rahva Hääli» nr. 50, 1. III 1959. a.

<sup>2</sup> Vt. ka L. Mendel, Pooltoodete realiseerimise olukorrast Tartus, TRÜ Toimetised, vihik 133, Majandusteaduslikke töid, 1963. a. lk. 93—103.

Eesti NSV Kaubandusministeeriumi süsteemis, kus realiseeritakse valdav osa (1962. a. — 81%) kulinaar- ja pooltoodetest, on käibe kasv kõige suurem olnud Viljandi Kaubastus ning Narva ja Pärnu Kaubandusvalitsustes. Märksa iseloomustavam on siiski võrdlus ühele elanikule osaneva käibe järgi (vt. tabel 2). Nagu tabeli andmetest järeldub, ongi olukord kõige parem just neis linnades, kus käibe kasv oli suhteliselt kõige suurem. Hoolimata kulinaartoodete käibe intensiivsemast kasvust, võrreldes pooltoodetega, tuleb siiski märkida Narvas ja Pärnus valitsevat pooltoodete liiga suurt osatähtsust, kus seega on suuremad ka koduse toiduvalmistamisega seotud ajakulutused. Taunitavalt väike on kulinaar- ja pooltoodete käive Rakveres.

Muidugi, ka kõige suurem käibe summa (Narvas — 6.56 rbl.) on ikkagi veel väike ja näitab kui minimaalne on selle ühiskondliku toitlustamise liigi osa. Ilmekalt peegeldab seda võrdlust toidukaupade jaekäive. Narvas näiteks müüdi ühele inimesele 1962. aastal jaevõrgu kaudu 394 rubla eest toidukaupu, arvestamata veel kolhoosituru ja põllumajandussaaduste komisjonikaubanduse käivet. Kogu ühiskondliku toitlustamise käive oli samal ajal vaid 103 rubla ühe inimese kohta.

Suur on kulinaar- ja pooltoodete käibe kasv olnud ka tarbijate kooperatiivide süsteemis (vt. tabel 1). Tarbijate kooperatiivide käibe osatähtsus üldkäibes on aga kasvanud väga vähe: kulinaartoodete käibes on tarbijate kooperatiivide osatähtsus suurenenud vaid 0,5% võrra (3,9-lt 4,4%-le), pooltoodete käibes 0,6% võrra (1,7-lt 2,3%-le). See nähtub ka andmetest kulinaar- ja pooltoodete realiseerimise kohta üksikutes rajoonides. Enamikes rajoonides on kulinaar- ja pooltooteid müüdud väga vähe ja juhuslikult. Seetõttu ei peegeldaks ka andmed dünaamika kohta üksikute rajoonide järgi valdavas osas olukorda sisuliselt. Nii näiteks on pooltoodete käive Kingissepa rajoonis analüüsitava ajavahemikul suurenenud küll 8,5 korda, kuid tulemusena 1900 rubla suurune käive 1962. a. pole mingi eriline saavutus. Enam-vähem püsivalt on kulinaar- ja pooltoodete käive kasvanud vaid neis rajoonides, kus asuvad vastavad spetsialiseeritud kauplused (Rakvere, Rapla, Valga, Võru, Tapa). Seepärast on alljärgnevas tabelis eraldi välja toodudki just viimatimainitud rajoonide kulinaar- ja pooltoodete käibed, teiste rajoonide osas on aga toodud vaid üks koondarv (vt. tabel 3). 1962. aastal müüsid viie rajooni kulinaar- ja pooltoodete kauplused<sup>3</sup> kõigis tarbijate kooperatiivides realiseeritud kulinaartoodetest 79,5% ja pooltoodetest 70,7%. Esile tuleb tõsta suhteliselt suurt käivet Raplas, mis ületab isegi Valgas asuva kulinaarikaupluse käibe. Eeltoodu näitab, et

---

<sup>3</sup> Edaspidi on «kulinaar- ja pooltoodete kauplused» asemel kasutatud lühemat väljendit «kulinaarikauplused».

## Kulinaar- ja pooltoodete käive (tuh. rbl-des) ning

	1959		19
	Kulinaar- toodete käive	Pooltoodete käive	Kulinaar- toodete käibe dü- naamika
I. Eesti NSV Kaubandusministeeriumi süsteem	390,5	734,5	146
1. Tallinna Kaubandusvalitsus	225,9	524,9	141
2. Tartu Kaubandusvalitsus	109,8	78,5	183
3. Pärnu Kaubandusvalitsus	12,4	54,9	186
4. Narva Kaubandusvalitsus	25,2	67,8	69
5. Rakvere Kaubastu	5,0	2,9	144
6. Viljandi Kaubastu	12,2	5,5	46
II. ETKVL süsteem	18,7	15,7	244
III. Muud süsteemid	70,7	188,2	206
Eesti NSV kokku	479,9	938,4	159

1) kulinaar- ja pooltoodete valmistamiseks ja realiseerimiseks on küllalt võimalusi ka väikestes alevites, 2) kulinaar- ja pooltoodete väike käive sellistes linnades nagu Haapsalu, Paide, Põltsamaa jt. on tingitud vaid nende müügi halvast organiseerimisest.

Tabel 2

Ohele elanikule 1962. a. osanev kulinaar- ja pooltoodete käive

(rublades)

Linn	Kokku	Sealhulgas	
		kulinaartooteid	pooltooteid
Narva	6.56	2.59	3.97
Tallinn *	5.14	2.70	2.44
Pärnu	4.02	1.85	2.17
Viljandi	3.84	1.99	1.85
Tartu	3.63	2.78	0.85
Rakvere	1.01	0.60	0.41

\* Arvestatud ei ole Balti Raudtee Eesti Raudteekonna TVV vastava kaupluse käivet.

selle dünaamika Eesti NSV-s (1959=100)

60	1961		1962				
	Pooltoodete käibe dünaamika	Kulinaar- toodete käibe dü- naamika	Pooltoodete käibe dünaamika	Kulinaartoodet		Pooltoodet	
				käive	dünaamika	käive	dünaamika
119	312	140	1242,1	318	1068,4	145	
114	393	142	822,4	365	742,9	141	
79	189	77	214,3	195	65,8	84	
195	548	188	70,3	565	82,4	150	
144	121	224	89,7	356	137,2	202	
166	148	128	8,8	176	6,0	207	
75	144	91	36,6	300	34,1	619	
133	353	171	65,4	349	32,0	204	
153	199	174	164,5	233	288,5	153	
126	297	152	1472,0	308	1388,9	148	

Tabel 3

Kulinaar- ja pooltoodete käive ja käibe dünaamika ETKV Liidu süsteemis 1959—1962 (1959=100)

(tuh. rbl.)

Rajoon	1959		1962			
	Kulinaar- toodete käive	Pooltoodete käive	Kulinaart.		Pooltoodet	
			käive	dünaamika	käive	dünaamika
Rakvere	—	—	11,7	—	4,3	—
Rapla	0,4	0,9	8,9	2220	5,9	655
Tapa *	—	—	1,1	—	4,4	—
Välga	1,4	—	10,9	780	2,1	—
Võru **	—	—	13,7	121	8,8	47
Teised rajoonid kokku	16,9	14,8	20,2	120	6,5	44
Kokku	18,7	15,7	65,4	350	32,0	204

\* Tapa kulinaariakauplus avati 1962. a.

\*\* Võru kulinaariakauplus avati 1960. a., mille suhtes on väljendatud ka dünaamika.

Tabelis 1 toodud muude süsteemide käibes on kõige suurem osatähtsus Eesti NSV Rahvamajanduse Nõukogu TVO-1<sup>4</sup>: kulinaartoodete üldkäibest moodustas see 1962. aastal 7,7%, pooltoodete käibest 20,0%. Eesti NSV Rahvamajanduse Nõukogu TVO kulinaariakauplused paiknevad Kohtla-Järvel, Kiviõlis ja Maardus<sup>5</sup>. Kõrvutades saadud osatähtsusi (seega kahe linna ja alevi varustatust) tarbijate kooperatiivide vastavate andmetega (enamike linnade ja alevite varustaja) kinnitab see veelkord kulinaarja pooltoodete realiseerimise ebarahuldavat olukorda tarbijate kooperatiivides.

Milles peitub kulinaar- ja pooltoodete väikese käibe põhjus Eesti NSV-s tervikuna?

Seisuga 1. I 1963. a. tuli ühel kulinaariakauplusel (kaasa on arvatud ka rahvaköögid ja kondiitrisaaduste kauplused) teeninada:

Raplas	---	3100	inimest;
Maardus		4200	„
Kundas	—	6100	„
Narvas	—	6900	„
Tallinnas <sup>6</sup>	—	7100	„
Rakveres	—	7300	„
Pärnus	—	7600	„
Tapal	—	8000	„
Kohtla-Järvel	---	8800	„
Viljandis	---	9200	„
Võrus	---	10700	„
Valgas	---	13700	„
Tartus	---	19500	„

Seega on kulinaar- ja pooltooteid realiseeriva kaubandusvõrgu tihedus eri linnades väga ebaühtlane, ning on kõige hõredam Tartus. Tartu Linna TSN TK 22. juuni 1962. a. otsusega nr. 156 kinnitatud ühiskondliku toitlustamise ettevõtete arendamise perspektiivplaan aastaks 1962—1965 näeb ette küll olukorra paranemist, kuid mitteküllaldaselt. Nimetatud ajavahemikul on planeeritud avada 3 kulinaariakauplust, kuid ka nende avamisel peaks üks kauplus hõlmama umbes 13 000 elanikuga piirkonna. Võrdluseks olgu mainitud, et 10 000 elaniku kohta on ette nähtud 32 toiduainete kaupluse töökohta. Arvestades kulinaar- ja pooltoodete tähtsust üleminekuvormina ühiskondlikule toitlustamisele ja suurt nõudmist nende järele on tarvis kulinaar- ja pooltoodete

<sup>4</sup> Alates 1. I 1963. a. moodustati Kohtla-Järve Linna TSN TK Kaubandusvalitsus, kellele anti üle Eesti NSV Rahvamajanduse Nõukogu TVO Kohtla-Järvel ja Kiviõlis asuvad kaubandusettevõtted.

<sup>5</sup> Alates 1. I 1963. a. teenindab Maardu elanikkonda Tallinna Linna TSN TK Kaubandusvalitsus.

<sup>6</sup> Arvestatud on ka üks Balti Raudtee Eesti Raudteekonna TVV kulinaaria-kauplus.

müügivõrku lähemal aastail märksa kiiremini laiendada nii Tartus kui ka teistes linnades. Teatavaks abinõuks võiks olla kulinaar- ja pooltoodete senisest palju ulatuslikum müümine asutuste einelaudadest, kus juba niigi on enamasti olemas külmutusseadmed. Praktiseerida tuleks, eriti just väikelinnades või väikese elanike arvuga linnaosades, kulinaar- ja pooltoodete müügile suunamist vastavate lepingute alusel toiduainete kauplustesse. Võrreldes ühele köögitöölisele osanevaid kvartali keskmisi omatoodangu käibeid Tartu ettevõtetes 1963. a. (sööklas «Puiestee» oli see näiteks 1600 rbl., sööklas «Võit» 2200 rbl. jne.) nähtub, et võimalusi kulinaartoodete täiendavaks valmistamiseks ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes on. Pooltoodetega varustamisel tuleb peaarõhk asetada vastavatele kombinatsioonidele.

Liialt suur on paljudes kulinaariakauplustes ostukaupade osatähtsus. Rakvere kulinaariakaupluses oli see näiteks 1962. a. 30%, Tartus Tähe tänaval asuvas kulinaariakaupluses 1962. a. 34% jne. Seevastu Kohtla-Järvel ja Pärnus nimetatud kauplustes ostukaupu peaaegu ei ole, vähe on neid ka Viljandi kulinaariakaupluses. Sellele vaatamata on nende kaupluste käibed küllaltki suured. Kohtla-Järve kulinaariakaupluse nr. 30 ja Pärnu restorani «Baltika» kulinaariakaupluse 1962. a. käibed olid näiteks peaaegu võrdsed Tartu söökla «Võit» kulinaariakaupluse käibega, olgugi et teenindatav elanikkond Tartus ületab tunduvalt Kohtla-Järve ja Pärnu vastavad arvud.

Toodud näidetest saab järeldada, et paljud ühiskondliku toitlustamise ettevõtted pole kasutanud kõiki võimalusi kulinaar- ja pooltoodete sortimendi laiendamiseks. Tarbijate nõuetele vastav sortiment on aga käibe pideva kasvu otseseks eelduseks.

Eesti NSV-s varustavad kulinaariakauplusi kulinaartoodetega ja suures osas seni ka pooltoodetega ühiskondliku toitlustamise ettevõtted. Seepärast sõltub mainitud kaupluste sortiment põhiliselt teda varustavast toitlustamisettevõttest.

Pooltoodete käibes on kõige kaalumavam osa lihast pooltoodetel, mis hõlmavad eri kaubandusorganisatsioonides 60—97% kõigi pooltoodete koguselisest käibest (1962. a. andmete alusel). Kontrastse pildi annab ühele elanikule müüdnud lihast pooltoodete koguste võrdlus: Rakveres oli see näiteks 1962. aastal veidi üle 200 g, Viljandis 1,5 kg, Narvas 2,5 kg jne. Sellest võib järeldada, et paljudes kaubandusorganisatsioonides ei osutata küllaldaselt tähelepanu lihast pooltoodete sortimendi mitmekesisustamisele ja nende eri liikide valmistamisele piisavates kogustes.

Nii näiteks oli Viljandi Kaubastu kulinaariakaupluses 1962. a. II kvartalis enam-vähem pidevalt müügil vaid hakkliha ja kotlette. Suhteliselt ulatuslikum valik lihast pooltooteid oli pidevalt müügil Pärnu kulinaariakauplustes ja rahvaköögis. Väga harva on müügil eskaloppi, romsteeki, Moskva praeliha, bitkiisid jne.

Ebaõige on, et kulinaariakauplustes müüakse töötlematult ostukaupadena mitmesuguseid toiduaineid, mis on samal ajal hädavajalikud kulinaar- või pooltoodete valmistamiseks.

Pärnus ja vähemal määral Narvas müüdi kulinaariakauplustes tooreid seapäid, -jalgu, -magusid, mis pole sisuliselt pooltooted. Samal ajal on aga seapeadest, -jalgadest valmistatud sült peaaegu kaks korda odavam sealihast valmistatud süldist, millele tuleb tarretamiseks pealegi lisada želatiini<sup>7</sup>. Teataval määral analoogilisi ebakohti esineb ka teistes kaubandusorganisatsioonides. Tallinnas toidubaarile «Central» alluvas kulinaariakaupluses on rohkesti müüdud loomajalgu, samuti ka seapäid ja -jalgu, samal ajal aga sülti pole küllaldaselt müügil. Ka on kulinaariakauplustes realiseeritud mitmesuguseid vorste, puhastatud kodulinde (ilma täiendavalt töötlemata), mis ei vasta kulinaariakaupluste sortimendile.

Vähe on kulinaariakauplustes kõrge toiteväärtusega pooltooteid subproduktidest nagu puhastatud maks, kupatatud neerud ja ajud, guljašš südamest ja tooted verest. See on iseloomustav peaaegu kõigile kulinaariakauplustele.

Vastutus sellise olukorra eest lasub enamasti vastavaid kauplusi varustavail toitlustamisettevõttele. Otstarbeka lahendamise ainsaks teeks tuleb aga pidada mitte pooltoodete valmistamise suurendamist ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes, vaid kulinaariakaupluste ja rahvaköökkide tsentraliseeritud varustamist pooltoodetega.

Tsentraliseeritult lihast valmistatud pooltoodetel on suhteliselt kõige suurem osatähtsus seni Tartu (mõnevõrra väiksem Tallinna) kulinaariakauplustes ja rahvaköökis. Lihakombinaatidest ja külmhooneist saadud lihast pooltoodete osatähtsus moodustas kõigis Eesti NSV Kaubandusministeeriumi kulinaariakauplustes müüdud lihast pooltoodete kogustest 1962. a. ainult 26,5%. Seega on saadud kogused väikesed ning toitlustamisettevõtte peavad ülejäänud valmistama ise. Samuti on nendega varustamine väga lünklik. Seepärast on tsentraliseeritult valmistatud lihast pooltooteist pidevalt müügil vaid üksikud nimetused, sageli aga puuduvad hoopis.

Eranditult ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes on valmistatud kõik kulinaariakauplustes müüdud kalast pooltooted. Nende sortiment on kitsas (piirdub enamasti vaid puhastatud kalaga) ning valmistamine veelgi lünklikum. Sageli on kulinaariakauplustes müüdud ilma külmtöötlemata kalu (haugi, räime, koha).

Pärnu Kaubandusvalitsuse rahvaköökis näiteks polnud 1962. a. aprilli-, mai-, oktoobri- ja novembrikuul üldse müügil kalast pooltooteid. Viljandi Kaubastu kulinaariakaupluses oli 1962. a. II kvartalis kalast pooltoodetest müügil ainult üks kord tursafileed. Mõnevõrra mitmekesisem on Tallinna Sööklate, Restoranide ja Kohvikute Trusti rahvaköögi (Narva mnt.) ning mõnede teiste kulinaariakaupluste kalast pooltoodete sortiment.

<sup>7</sup> Vastavalt autori sellekohasele ettepanekule lõpetati Pärnu Kaubandusvalitsuse kulinaariakauplustes 1962. a. detsembrist ühiskondliku toitlustamise osakonna korraldusel tooreste seajalgade ja -peade müük ning neid kasutatakse süldi valmistamiseks.

Kalast pooltoodete piiratud valmistamise ja kitsa sortimendi põhjuseks on kahtlemata nende valmistamise töomahukus ning ühiskondliku tootlustamise ettevõtete korrapäratu ja mitteküllaldane kalaga varustamine. Kulinaariakaupluste, samuti tootlustamissetevõtete pideva kalast pooltoodetega varustamise eelduseks oleks üleminek nende tsentraliseeritud valmistamisele kalakombinaatides.

Köögiviljast pooltoodete (sh. puhastatud kartuli) koguseline käive on suurenenud ajavahemikul 1959—1961, langenud aga 1962. aastal nii Eesti NSV Kaubandusministeeriumi süsteemis kui ka Eesti NSV-s üldse. Käibe languse üheks põhjuseks oli 1962. aastal halbadest ilmastikuoludest tingitud köögiviljade saagi ja kartulisaagi langus. See põhjustas häireid ka tootlustamissetevõtete varustamises nimetatud toiduainetega.

Kaugeltki kõiki võimalusi köögiviljast pooltoodete käibe suurendamiseks ei kasuta ühiskondliku tootlustamise ettevõtte ise. Peale selle on aga köögiviljast pooltoodete ja puhastatud kartuli järele nõudmine suhteliselt väike ka seetõttu, et puudub iga-sugune reklaam, mis iseloomustaks nende toiteväärtust ja hinna kujundamist.

Toodud põhjustest tingituna moodustaski puhastatud kartuli koguseline käive Eesti NSV-s 1962. aastal kõigist pooltoodetest vaid 1,2%, köögiviljast pooltoodete käive 8%. Köögiviljast pooltoodete hulka arvatakse mitmesugused puhastatud ja keedetud köögiviljad, millest valdavad on keedetud peet ja kartul. Kui 1962. a. sügisel oli keedetud peedi müügil puudumine põhjendatud saagi vähesuse ja halva kvaliteedi tõttu, siis eelneva sügise (1961. a.) kohta seda öelda ei saa. Ometigi puudus ka siis keedetud peet müügil väga sageli. Analoogilisi lünki esineb ka teiste köögiviljast pooltoodete müümisel.

Viljandis ei valmistata peaaegu üldse müügiks kulinaariakauplustes keedetud kartulit, Pärnus puhastatud porgandit ja kartulit jne. Mitmeid köögiviljast pooltooteid (puhastatud sibul, kaalikas, mustroigas, keedetud kaalikas) on müügil vaid Tallinna kulinaariakauplustes. Pärnus oleksid nimetatud toodete, samuti ka mitmesuguste kulinaartoodete tsentraliseeritud valmistamiseks sobivad tingimused kaubandusvalitsuse juurde organiseeritud kartulipuhastamise tehhis.

Muud pooltooted, mille osatähtsus pooltoodete koguselises käibes on keskmiselt 3—4% (Tartus erandina üle 15%, hõlmavad aruande (vorm 4<sup>kaubastu</sup> III osa) õige koostamise puhul<sup>8</sup> pea-

<sup>8</sup> Ebaõigelt on muude pooltoodete hulka arvestatud mõnikord keedetud kartulid ja peedid (näit. Tartu Kaubandusvalitsuse sööklas «Võit»). Niisugused vääratusi esineb ka teistes kaubandusorganisatsioonides (Kohtla-Järve Kaubandusvalitsus) pooltoodete ja kulinaartoodete liigitamisel. Selliste eksimuste vältimiseks, mis ei võimalda sageli koondandmeid võrreldagi, oleks vajalik Eesti NSV Statistika Keskvalitsusel «Riiklikus ja kooperatiivkaubanduses jae-kauba-käibe ja kaubavarude arvestamise juhendisse» lülitada vorm 4<sup>kaubastu</sup> III osa täitmise üksikasjalisemad eeskirjad.

aegu üksnes taignaid — leht-, piparkoogi-, liiva- ja vähesel määral ka pärmitaignaid. Nende valmistamine on aeganõudev, keerukas ja mõningal määral kodustes tingimustes raskesti teostatav (lehttaigen). Seetõttu tuleb teatavates kogustes taignate müümine tunnistada vajalikuks seni, kuni jaevõrk ei suuda igal ajal piisavates kogustes ja mitmekesisis sortimendis varustada elanikkonda kondiitritoodetega. Eriti kehtib see väiksemate linnade kohta, kus kondiitritoodete sortiment on üldiselt kitsam (Viljandi, Rakvere)

Kulinaartoodete käibe struktuuri kohta mingit koondarvestust ei peeta üheski süsteemis, mistõttu on võimalik omavahel võrrelda vaid eri kaubandusorganisatsioonide kulinaartoodete kogukäibeid<sup>9</sup>. Arvestades kulinaartoodete osatähtsuse pidevat kasvu on tootlustamisettevõtete töö mahu ja käibe struktuuri hindamiseks hädavajalik kogu NSV Liidu ulatuses sisse viia müüdüd kulinaartoodete koguste ühtne arvestus tähtsamate toodete rühmade järgi.

Kulinaartoodete käive mitmetes Eesti NSV linnades (Viljandis, Pärnus ja eriti Rakveres) on väga väike (vt. tabel 1 ja 2). Kaupluste varustamise ebarütmilisuse kõrval on selle oluliseks põhjuseks kulinaartoodete kitsas sortiment.

Suhteliselt kõige ulatuslikum on lihast kulinaartoodete sortiment. Peaaegu kõigis kaubandusorganisatsioonides on neist domineerivad kolm: sült, pikkpoiss ja kotletid. Selle põhjuseks on peamiselt nende odavam hind<sup>6</sup> (võrreldes näiteks naturaalsete lihast pooltoodetega), mõnevõrra aga ka valmistamise keerukus (sült). Kitsas on subproduktidest valmistatud kõrge toiteväärtusega kulinaartoodete sortiment, mis enamikes kulinaariakauplustes piirdub vaid maksapasteedi ja praetud maksaga ning neidki pole müügil kaugeltki iga päev. Harva on müügil keedetud keelt, peaaegu üldse ei valmistata keedetud neerusid, ajusid jne. Verest valmistatakse ja müüakse nii jaevõrgu kui kulinaariakaupluste kaudu seni peamiselt vaid kaht toodet: kärke ja verivorsti ning neidki enamasti ainult Tallinnas, Tartus ja Pärnus. Pidades silmas vere eriti kõrget raua-, samuti ka valgusisaldust on tingimata vajalik verest kulinaartoodete sortimendi laiendamine.

Palju on ka selliseid lihast kulinaartooteid, mida praegu valmistatakse ja müüakse vaid üksikutes kulinaariakauplustes, mis aga võiksid kuuluda iga kulinaariakaupluse käibe koostisse.

Viljandis on nendeks näiteks keedetud seakõrvad ja -magu, Tallinnas presskamar ja keedetud kanad, Tartus ja vähemal määral ka Pärnus seajalg tarretises, Rakveres ja Tartus pannkoogid mitmesuguste täidistega jne.

<sup>9</sup> Kulinaartoodete käibe struktuuri on võrreldud kauba saatelehtedest, päeva koondkogumislehtedest ja realiseerimisaruannetest tehtud väljavõtete alusel. Analoogilised väljavõtted olid aluseks ka pooltoodete käibe struktuuri üksikasjalisemal hindamisel.

Veelgi enam vajab laiendamist kalast ning köögiviljast kulinaartoodete sortiment. Peaaegu ainsaiks kalast kulinaartoodeteks on praetud ja marineeritud kalad. Ainult üksikutel juhtudel on valmistatud täidetud kala ja kala tarretises ning kalakotlette. Ka on kalast valmistatud kulinaartoodete kogused isegi püügi hooaegadel liiga väikesed. Ainsana on enam-vähem pidevalt igal pool müügil vaid heeringarullid. Täiesti puuduvad kalamaksast tooted. Ühiskondliku toitlustamise ettevõtted peavad arvestama kalast kulinaartoodete kõrget valgu- ja mineraalainete (Ca, J) samuti küllastamatute rasvhapete sisaldust (eriti taimeõli kasutamisel). Eriti väärtuslik on kalalihavalkudes rohkelt sisalduv amiinhape lüsiin, mida sisaldavad puudulikult toidus suure osatähtsusega teraviljavalgud (eriti rafineeritud saadused).

Köögiviljast kulinaartooteist valmistatakse kõige rohkem rosoljet, kartulisalatit, hautatud ja mulgikapsast. Kõigis kulinaariakauplustes neid aga pidevalt müügil pole. Veelgi vähem valmistatakse inimorganismile väga vajalikke vitamiine, mineraalaineid ja küllastamatuid rasvhappeid sisaldavaid köögiviljasalateid taimeõliga (kapsas õliga, vinegretid, riivitud röika- ja porgandisalatid jne.). Samasugune on olukord porgandikotlettide, hautatud porgandi, köögiviljasüldi, kõrvitsasalati, kapsakotlettide jne. osas. Vähene on ka röstitud kartuli (nn. friikartuli) valmistamine. Selle taimeõli ja köögirasvade segus röstitud rohke rasvasisaldusega kulinaartoote käive on väike osaliselt ka sel põhjusel, et hind näib suure niiskusekao ja kõrge rasvasisalduse tõttu liialt kõrge. Kahtlemata aitaks ka siin asjalik reklaam, arvestades eriti seda, et rohkes rasvas röstitud kartulis säilib võrdlemisi hästi C-vitamiin ning mineraalainete kaod on väiksemad kui vees keetmisel.

Vähemal määral on peaaegu kõigi kaubandusvalitsuste (kaubastute) kulinaariakauplustes realiseeritavaiks kulinaartooteiks kohupiimatooted. Võimalusi sortimendi laiendamiseks on siingi.

Pärnu kolhoositurul asuvas kulinaariakaupluses ning rahvaköögis on enamasti ainsaks kohupiimatooteks kohupiimavorm, Viljandis lisandub sellele veel kohupiimapuding ning mitmesuguse rasvasisaldusega kohupiim. Narvas ja Rakveres on kohupiimatoodetest ainult sõrnikuid ja neidki harva.

Kohupiim on teatavasti kergesti seeduv toiduaine ja väärtuslik hästiomastatava Ca allikas, mistõttu võiks kulinaariakauplustes kohupiimatoodete sortimenti laiendada selliste toodetega nagu sõrnikud porgandiga, sõir, pannkoogid kohupiimaga jt. Seevastu on väär kulinaariakauplustes kohupiima müümine ostukaubana.

Magustoitudest valmistavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtted müügiks kulinaariakauplustes manna- ja saiavormi, riisipudingut, vanilli-, kakao- ja kohvikreemi jne. Kuna neil kulinaartoodetel on üsna ühekülgset energetilist väärtust, siis vajadust

sellisel kujul nende käibe suurendamiseks ei ole. Küll võib aga mainitud toodete vitamiinide ja mineraalainete sisaldust tõsta mõningate ainete lisamisega (kohupiima, kõrvitsat, õunu ja marju jms.).

Eeltoodu kokkuvõttena võib öelda, et paljud ühiskondliku toitlustamise ettevõtted pole kasutanud olemasolevaid võimalusi kulinaar- ja pooltoodete sortimendi laiendamiseks ja kulinaarikaupluste käibe suurendamiseks. Paljudel juhtudel piirduakse vaid kord valmistama hakatud toodetega, täiendamata sortimenti pikkade ajavahemikkude kestel. Oluliseks abinõuks oleks üksikajalise sortimendi-miinimumi väljatöötamine, mis võiks teatud kitsamas osas olla ühine kõigile Eesti NSV kulinaar- ja pooltooteid realiseerivaile kauplustele ja milles oleks arvestatud mõnede toiduainete tootmise hooajalisust. Selle sortimendimiinimumi laiendamise õigus jätta igale kaubandusvalitsusele (kaubastule) vastavalt mõningatele käibestruktuuri erisustele antud linnas. Nimetatud kauplustele praegu kehtivad sortimendimiinimumid on vananenud, ebapiisavad või ebareaalsed ja, mis kõige olulisem — nendest kinnipidamist seetõttu ei kontrollita või tehakse seda väga harva.

Mitmed mainitud kõrge toiteväärtusega kulinaartoodetest on küllalt keeruka ja aeganõudva valmistusviisiga, mistõttu paljud perenaised neid kas ei oska või ei saa suure ajakulu tõttu valmistada. Siin saavad ühiskondliku toitlustamise ettevõtted väga palju kaasa aidata. Vajalik oleks seepärast toitlustamisettevõtete töötajate (sealhulgas ka juhtiva personali) instrueerimine mitmesuguste kulinaartoodete toiteväärtusest ja nende tähtsusest inimorganismile. Põhjalikumalt peaks mainitud küsimustega tegelema ka Eesti NSV Kaubandusministeerium ja ETKV Liit, kuna just ühiskondliku toitlustamise ettevõtetel on täita suur ja tänuväärne osa teaduse saavutuste propageerimisel ja juurutamisel elanikkonna tervise huvides.

## О РЕАЛИЗАЦИИ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПОЛУФАБРИКАТОВ В ЭСТОНСКОЙ ССР

Л. Мендель

Резюме

Генеральным перспективным планом развития народного хозяйства Эстонской ССР на 20 лет поставлена задача — охватить общественным питанием до 6% населения республики. Одним из мероприятий по повышению доли общественного питания является реализация кулинарных изделий и полуфабрикатов.

Несмотря на то, что оборот кулинарных изделий и полуфабрикатов в Эстонской ССР в 1959—1962 гг непрерывно воз-

растал в расчете на душу населения в более крупных городах Эстонии, он все же остался небольшим (с 1 до 6 60 руб.). Незначительный оборот кулинарных изделий и полуфабрикатов наблюдался в системе потребительской кооперации, несмотря на то, что имеются возможности для реализации названных изделий как в небольших городах, так и в поселках.

Причиной недостаточного роста оборота кулинарных изделий и полуфабрикатов являлся узкий ассортимент, небольшое число магазинов кулинарии и большой удельный вес в них покупных товаров. Часто в этих магазинах продаются мясные продукты (свинные ножки, голова, битые птицы и т. д.) кулинарно не обработанные. При этом в продажу поступает мало кулинарных изделий высокой питательной ценности, изготовленных из субпродуктов; мало продается рыбных кулинарных изделий и полуфабрикатов, причем их ассортимент весьма узок. Необходимо установить подробные и всесторонне рассмотренные ассортимент-минимумы, которые в своем более узком ассортименте были бы одинаковы для всех магазинов кулинарных изделий и полуфабрикатов. Вместе с тем нужен постоянный контроль над соблюдением этого ассортимент-минимума. Кроме того, следует ограничить продажу покупных товаров, доля которых в некоторых магазинах кулинарных изделий и полуфабрикатов достигает 30—40% оборота. В небольших городских районах целесообразно организовать реализацию кулинарных изделий и полуфабрикатов в магазинах продовольственных товаров. Очень большое значение имеет и деловая реклама, которая характеризовала бы питательную ценность и ценообразование кулинарных изделий и полуфабрикатов (особенно малоизвестных). В связи с тем является неизбежным инструктаж работников предприятий общественного питания о питательной ценности разных пищевых продуктов и кулинарных изделий.