

KOOLISÖÖKLATE TÖÖVILJAKUSE HINDAMINE
TARTU TOITLUSTUSTRUSTIS

V. Ipits

Tööviljakus on töö efektiivsuse näitaja. Tööviljakuse all ühiskondlikus toitlustamises tuleb mõista toodangu suurst (või kaubakäibe suurst) ühe töötaja kohta ajaühikus.

Eristatakse plaanilist ja tegelikku tööviljakuse taset. Plaanilise tööviljakuse tase väljendub töönormides. Toitlustusettevõtetes kehtestatakse töönormid töötajatele kohapeal, arvestades konkreetseid tootmistingimusi ja seadmetega varustatust. Töönorm e. väljatöötuse norm võib olla väljendatud roogades, tükides, tooraine- või toodangukilogrammides, käiberublades.

Toitlustusettevõtetes planeeritakse tööviljakus:

- 1) ettevõtte kohta tervikuna - käive ühe töötaja kohta;
- 2) tootmistööliste kohta - omatoodangu käive või roogade arv ühe tootmistöölise kohta.

Rahas väljendatud tööviljakuse näitajal on oluline puudus: kui töötajal on võimalik valmistada ja realiseerida samaotstarbelist toodangut kallimast toorainest, siis tööviljakus näiliselt kasvab, sisuliselt võib see aga mitte kasvada.

Püstitasime ülesande reastada Tartu Toitlustustrusti koolisööklad vastavalt nende saavutatud tööviljakuse tasemele, kusjuures taseme hindamisel oleksid elimineeritud 1) hinnateguri, 2) valmistatud roogade erineva töömahukuse mõju.

Hinnateguri mõju tööviljakuse taseme uurimisel on võimalik kõrvaldada, kui lähtuda taseme hindamisel mitte rahalistest näitajatest, vaid väljastatud roogade arvust.

Valmistatud roogade erineva töömahukuse mõju püüdsime elimineerida Ukraina KÜTTUI-s (Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituut) väljatöötatud roogade valmistamise ajanormide kasutamisega. Ettevalmistaval perioodil leidsime omatoodangut valmistavate sööklate roogade struktuuri, jagades kõik road nelja gruppi. Seejärel leidsime iga grupi ühe roa valmistamiseks kuluva kesk-

mise ajanormi ja korrigeerisime sellega iga grupi osatähtsusi toodangu üldmahus. Konkreetsed tulemused on toodud tabelis 1.

Antud meetodika rakendamisel tekkisid ka mõningad raskused. Eelkõige on need seotud kehtiva roogade arvestuse ja aruandluse korruga. Arvestades asjaolu, et lähemal ajal hakatakse köögitöötajate tööd tasustama vastavalt uutele Ukrainas KÜTFUI-s väljatöötatud tööajakule ja tükitööhinnetele, peab roogade arvestusele ja aruandlusele rohkem tähelepanu pöörama. Kohati on omatoodangu ümberarvestamine roogadesse ümardatud, ka ei säilita mõned ühendettevõtted andmeid all-ettevõtete lõikes.

Roogade grupi jaoks keskmise ühe roa valmistamiseks kuluva ajanormi leidmiseks vaatlesime 4 kuu jooksul kahe koolisöökla väljastatud omatoodangut. Keskmise ajanormi leidsime kaalutud aritmeetilise keskmisena.

$$\text{keskmine} = \frac{\text{valmistatud roogade arv} \times 1 \text{ roa valmistamiseks kuluv ajanorm}}{\text{valmistatud roogade arv}}$$

Kuigi tuginesime lähteinformatsiooni saamisel ettevõtetes olevatele algdokumentidele, tekkis ka mõningaid probleeme Ukraina teadlaste väljatöötatud ajanormide rakendamisel. Ajanormid on välja töötatud eeldusega, et teatakse, kas valmistoodangu tootmiseks on kasutatud toorainet või poolfabrikaate. Kahjuks oli algdokumentide baasil selle kindlakstegegmine võimalik ainult kohati. Peale selle ei sisalda üleliiduliseks kasutamiseks mõeldud teatmik kõiki Eesti NSV-s, sh. ka Tartu ühiskondliku toitlustamise ettevõtetes toodetavaid roogi. Sellepärast tuli mõningate roogade ajanormide leidmisel tugineda analoogiale kogumikus pakutud roogadega. Võib teha järelduse, et Eesti NSV vajab oma kogumiku koostamist, mis küll tugineks Ukraina teadlaste poolt väljapakutule, kuid arvestaks kohalikes toitlustusettevõtetes väljastatava toodangu nomenklatuuri.

Tartu koolisööklatest hõlmasime analüüsiga 16 ettevõtet. Kahjuks ei õnnestunud andmete mittesaamise tõttu leida sööklate nr. 17 ja nr. 172 roogade struktuuri vaadeldud perioodil ja samuti söökla nr. 161 roogade struktuuri 1983. aastal. Seetõttu jäi nendes ettevõtetes leidmata korrigeeritud 1 tunni jõudlus roogades, kuid pingerea elementide arvulise koosseisu säilitamiseks lülitasime nad siiski ka korrigeeritud 1 tunni jõudluse alusel leitud pingeritta.

Esiialgu reastasime ettevõtted 1983. a. töötulemuste põhjal, arvestades 1 tunni jõudlust. 1984. a. oli suurim tõus vastava näitaja osas sööklal nr. 161. Enamikku sööklaid iseloomustab aga köögitöötajate 1 tunni jõudluse alanemine 1984. aastal.

Püstitatud ülesande lahendamiseks on aga vaja ettevõtted reastada väljastatud roogade alusel. Väljastatud roogade arvu absoluutnäitaja ei iseloomusta tehtud töökulutusi täiel määral. Arvestada tuleb kasutatud tooraine eelnevat töötulusastet ja samuti asjaolu, et erinevate roogade valmistamiseks kulutatakse erinev ajahulk. Ettevõttes võib kujuneda selline väljastatud roogade struktuur, kus suurem on kergesti valmistatavate roogade osatähtsus ja niiviisi saavutada samal ajal suhteliselt suur roogade väljalaske absoluutmaht. Objektivseks hindamiseks leidsime keskmised ajanormid 1 roa valmistamiseks, mille arvvaartused oleksid järgmised:

I road	1,5 min.
II road	2,5 min.
Magusroad	1,0 min.
Külmroad	1,0 min.

Järgnevalt leidsime korrigeerimiskoeffitsiendi, eeldades, et ajanormide erinevusi arvestamata võrduks see ühega. Võtame näiteks söökla nr. 58 1983. a. töötulemused:

- roogade struktuur

$$20,9 + 31,7 + 5,6 + 41,8 = 100 \% = 1 = \text{korrigeerimiskoeffitsiendi algväärtus}$$

$$1,5 \times 0,209 = 0,314$$

$$2,5 \times 0,317 = 0,793$$

$$1,0 \times 0,056 = 0,056$$

$$1,0 \times 0,418 = 0,418$$

$$\underline{1,581} - \text{korrigeerimiskoeffitsient.}$$

Korrutades 1 tunni jõudluse korrigeerimiskoeffitsiendiga, saame korrigeeritud 1 tunni jõudluse roogades:

$$22,27 \times 1,581 = 35,21.$$

Korrigeeritud 1 tunni jõudluste alusel reastasime ettevõtted nende pingeritta. On täiesti ilmne, et uus pingerida ei lange ühte rahaliste näitajate alusel koostatud pingereaga.

Analüüs näitab, et näiteks sööklad nr. 161, nr. 11 ja nr. 140, mis jõudluse rahaliste näitajate poolest on trusti paremate hulgas, roogades väljendatud korrigeeritud 1 tunni jõudluse alusel koostatud pingereas kõrget kohta ei saa. Peab

märkima korrigeerimiskoeffitsiendi arvvaärtuse suhteliselt suurt varieerumist ettevõtete lõikes. Võib teha järelduse, et koolisööklate roogade struktuur ja sortiment on ettevõtetes erinev. Suppe valmistatakse ettevõtetes suhteliselt vähe ja tegemist on enamasti piimasuppidega, mille valmistamise ajanorm on väiksem.

Kokkuvõtteks võib öelda, et antud metoodika võimaldab suhteliselt objektiivselt lahendada ettevõtete järjestusülesande. Ka sobib see kasutamiseks töölissööklate töövõljakuse taseme analüüsil. Muidugi tuleb selleks leida uued roogade valmistamise keskmised ajanormid, sest roogade sortiment töölissööklates on mõnevõrra erinev koolisööklate omast. Koos rahas väljendatud jõudluse näitajatega aitab roogades väljendatud korrigeeritud jõudluse näitaja anda objektiivset hinnangut ettevõtetele, leida reserve nende töös, stimuleerima omatoodangu väljalaske suurendamist.

ОЦЕНКА ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТИ ТРУДА ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ ТАРТУСКОГО ТРЕСТА ОБЩЕПИТА

В. Ипитс

Резюме

Производительность труда является показателем эффективности труда. В общественном питании под производительностью труда надо понимать выпуск собственной продукции или объем товарооборота на одного работника в течение определенного периода.

Автор поставил задачу дать объективную оценку уровню производительности труда в школьных столовых треста. При этом нужно элиминировать влияние следующих факторов:

- 1) цены
- 2) разницу объема работ при выработке каждого блюда.

Это достигается тем, что при оценке производительности труда исходят из количества выпущенных блюд. Разница в объеме работ при выработке блюд элиминируется с использованием норм времени на выработку блюд, разработанными Украинским ВНИИТОП-ом. При этом были найдены средние нормы на выработку блюд отдельно для первых, вторых, сладких и холодных блюд. В зависимости от структуры выпущенных блюд используется коэффициент корректировки (опираясь на средние нормы выработки).