

ÜHISKONDLIKU TOITLUSTUSE ARENDAMISE AKTUAALSEID PROBLEEME ORGANISATSIiooni TASANDIL

Urve Nõu

TRÜ Linnalabori poolt 1987. a. Tartus korraldatud elanikkonna arvamuse uurimisel väitis 42,1 % küsitletud tartlastest, et ühiskondlik toitlustus on meie linnas korraldatud halvasti. Toitlustusettevõtete ruumide kujundusega pole rahul 55 %, teenindamise tasemega ja ettevõtete puhtusega 54,5 % ning toitude valikuga 50,2 % küsitletutest. Seejuures on vaja aru anda, et praegune ebarahuldav seisund pole välja kujunenud üle öö. Pikka aega kestnud ja praeguseni jätkuv tehniline, tehnoloogiline ja organisatsiooniline seisak toitlustuses on paljude tingimuste koosmõju tagajärg. Juuresolevalt saame neist puudutada vaid mõningaid.

1. Üheks olulisemaks ning pikaajsemaks kitsaskohaks, mis meid takistab vajalikul määral suurendamast pool- ja valmiskulinaar- ning kondiitritoodangut ning paindlikumalt muutmast selle nomenklatuuri, on toitlustuse tehniline mahajäämus. Toiduainete töötlemisel ning valmistoidu tootmisel jätkub algelise töökorraldusega ekstensiivareng, mis nõuab meilt aina uute töökatte rakendamist. 1985. aastal töötas Eesti NSV kaubanduses ja toitlustuses 61 740 inimest ehk 21,3 % rohkem kui 1970. aastal. Kuid seejuures polnud kaetud ei elanikkonna ostuvõimeline nõudlus ega tagatud ka tarbijate teenindamise paranemine. Jaekäibe tõusus hakkas senisest suuremat rolli mängima hindade tõus, mis kohati edestas kaupade ja kulinaartoodangu füüsilise mahu kasvu. Aastatel 1970 - 1980 jäi kogu maal toitlustusseadmete tootmise kasvutempo suuresti maha toiduainetetööstuse seadmete kasvutempost. Toitlustusseadmete tootmine suurenes vaid 31,3 % toiduainetetööstuse seadmete tootmise 43,5 %-lise juurdekasvu vastu /2/. See aga näitab vaid probleemide kuhjumise pingerida. Teatavasti ei vasta nõutavale tasemele juba pikka aega ka toiduainetetööstuse seadmestik, millele 1987. a. oktoobris juhtis tähelepanu ka NLKP Keskkomitee /3/.

ENSV riikliku toitlustuse seadmepargi arvuline kogum on aastatel 1975 - 1985 suurenenud küll 96,4 %, kuid seejuures on otseselt toidu ja pagari- ning kondiitritoodangu valmistamisega seotud seadmete absoluutarv vähe kasvanud, aeglaselt on suurenenud külmvitriinide ja -lettide arv, kauban-

dusautomaatide arv on aga koguni vähenenud. Kui arvesse võtta, et tootlate arv on samal ajavahemikul oluliselt suurenenud, selgub, et üldine käitsitöö maht on tootlustuses kasvanud, halvenenud on elanikkonna suvine teenindamine gaseeritud vee automaatide kaudu, halvenenud on kiire einestamise võimalased ning toidukaupade ja roogade säilitamise tingimused.

Meie maal praegu toodetav tootlustusettevõtete seadmetik jääb tehniliselt eesrindlikumata mande omast maha umbes paarikümne aastat. Kuid ka olemasolevaid seadmeid toodetakse liiga vähe või vähese kompleksusega. Ürimumused näitavad, et ainuüksi kodumaliste moodulseadmete rakendamise ning töölaudade ja valamute ratsionaalse paigutuse arvel võib kokkade töövõljalikust tõsta 18 - 23 % ning kogu söökla personali töövõljalikust 10 - 16 % /4/. Ümberseadestamine moodulseadmetega annab kapitaalehitusega võrreldes majanduslikku efekti iga ettevõtte kohta keskmiselt 2,0 - 3,3 tuh. rbl. aastas. Tartu uuematest töölissööklatest saame moodulsüsteemi rakendamise eest rääkida vaid ühes ettevõttes, kuid sealgi täheldasime mitmeid möödalaskmisi seadmete paigutamisel.

Käesoleval ning järgnevatel viisaastakutel on kavas 50 % kõigist kapitaalmahutustest, mis eraldatakse tootlustuse arendamiseks, suunata ettevõtete rekonstrueerimisele. Samuti lühendatakse uute ettevõtete normatiivset tasuvusaega. XIII viisaastakul on see ette nähtud tootlustuses 10 aastat, kaubandusobjektidel 3,2 aastat. Alates XIII viisaastakust on NSVL kaubandusministri käskkirjaga B.06.1984 kehtestatud tootlustuse uuehitustustele tasuvusaeg 8,3 ja kaubandusobjektidele 3,1 aastat. Nagu näeme, on meejuures arvestatud tootlustuses suhteliselt suuremate sisetite reservide olemasolu, sh. võimalust tööjõu vähendamiseks, mehhaniseerituse tõstmiseks, sama suurtele pindadele suurema arvu töökohtade loomiseks, vahetuskoefitsiendi suurendamiseks jms.

2. Kõrvuti seadmete otsese puudumisega, olemasolevate seadmete vähese tootlikkusega, liiga suurte mehhanismidega ning remondi- ja hooldustööde suure mahuga, mis on tingitud nii seadmete tehnilisest algelisusest ja materjalimahukusest kui ka remondibaasi väljaarendamatusest, tuleb ette aga ka olemasolevate seadmete halba kasutust. Juba paari aastakümne jooksul on paljud uurimused veenvalt näidanud, et üheks tootlustuse madala rentaabluse põhjuseks on olemasoleva seadme-pargi halb kasutamine. Seadmete võimsusest kasutatakse köökides tööpäeva jooksul keskmiselt 5 - 10 %. Vaid nõudepesu-

masinate koormatus moodustab nende projekteeritud jõudlusest 60% ja kasutusaeg küünib 4,7 tunnini tööpäeva jooksul 1/4. Tartu, Tallinna jt. linnade toitlustusettevõtetes on aga ka mõningaid seadmeid, mida kasutatakse vaid mõnel kuul aastas ja siiski vaid 0,5 kuni 2 tundi tööpäevas (näiteks elektrilised hakklihamasinad jms.). Kuid need seadmed, mis on toitlustusorganisatsioonides arvel ja mille olem ning kasutamine seega otseselt mõjustavad toitlustusorganisatsiooni rentaablust ning fonditootluse näitajaid, fikseerivad vaid jäämäe veepealset osa. Nii majandusliku efektiivsuse, töö organisatsiooni kui ka ettevõtete täielikule isemajandamisele ülemineku aspektist on erilises rollis need hooned, seadmed ja töövahendid, mis soetatatakse, remonditakse, varustatakse energiaga jne. teiste organisatsioonide ja ettevõtete arvel ja antakse tasuta köökide, baaride, kohvikute, einelaudade kasutusse, mis teenindavad elanikke nende töö- ja õpikohas. Nende seadmete halb kasutamine ei mõjusta toitlustusorganisatsiooni majanduslikke näitajaid. Senini kehtinud kasumi jaotamise mehhanism aga ei turgutanud toitlustusettevõtete agarust kasutada maksimaalselt neid tasuta saadud tootmisvahendeid tootmiseks ja täiendava kasumi saamiseks. Seega võime seadmepargi kui terviku halba kasutamist lisaks toitlustuse organisatsioonilise töö nõrkusele, ettevõtete projekteerimise vigadele, masinaehituse mahajäävusele seondada ka toitlustusorganisatsiooni majandusliku vastutamatusega suure osa tema kasutusse antud ruumide ja seadmete eest.

Tootmis- ja teeninduspindade ning seadmete kogumahu on osal toitlustusorganisatsioonidel kasvanud eelkõige see osa, mis on soetatud mitte toitlustuse enda, vaid teiste ettevõtete ja organisatsioonide vahenditest, kes katavad ka nende seadmete ekspluatatsiooni-, amortisatsiooni-, remondi- jms. kulud. Nii näiteks on Tartu Toitlustustrustil põhifonde arvel kokku üle 2 mln. rbl. eest, sealhulgas töövahendeid ja seadmeid 631 tuh. rbl. eest. Meie poolt asutuste ja ettevõtete raamatupidamiste kaudu kogutud andmed aga näitavad, et lisaks oma seadmetele on Tartu toitlustusettevõtetes kasutusel teiste ettevõtete arvel olevaid töövahendeid ja seadmeid veel 683 tuh. rbl. eest, mille kohta trust otsesest arvestusest ei peagi. Seega on toitlustustrustis endas olemas arvestus vaid 48% (vt. tabel 1) toitlates kasutatavate seadmete kohta. Puudub seadmepargi kui terviku efektiivse

Tartu linna töölis- ja koolisööklate seadmete osatähtsus
trusti käsutuses olevatest seadmetest[■]
1987. a. alguseks

	Seadmete maksumus (tuh. rbl.)	Osa- tähtsus (%)
I. Töölis- ja koolisööklad:		
sh. köögiga sööklad asutuste ja ettevõtete juures	283,4	21,6
ettevõtete termossööklad	74,8	5,7
einelauad, baarid	84,9	6,5
kõrgkoolide sööklad	151,1	11,5
üld- ja abikoolide sööklad	88,7	6,8
II. Trusti arvel kõigis muudes ettevõtetes	631	48
Kokku	1313,9	100

■ Tabelis võib mõnedes numbrites olla ebatäpsusi. Ettevõtete raamatupidamistes polnud kõikjal korrektset arvestust; juurde pole arvatud mitmetes ettevõtetes igaks juhuks varuks ostetud, kuid paigaldamata seadmeid, mille varud on mõnedes ettevõtetes väga suured (nt. "Võit", kontrollaparaatuuritehas jt.). Üldistest suhetest annab tabel aga piisava ettekujutuse.

kasutamise süsteem, puuduvad võimalused olemasolevaid seadmeid otstarbekalt ümber jaotada jne. Nimetatud seadmed on aga ka väljaspool vastavate teenindatavate ettevõtete ja asutuste tegevusvälja, kuna nendega ei tööta ega tegele nende ettevõtte, vaid võõra ettevõtte (s.o. toitlustustrusti) töötajad. Et toitlustusseadmete remont on halvasti korraldatud, mitmed varuosad on defitsiitsed, söökla töö häired aga kajastuvad teravalt kollektiivi meeleolus, on ka mitmeid tootmisettevõtteid prioriteetsetes tootmisharudes, kellel seadmete saamine on suhteliselt lihtsam ja kes on varuks soetanud ka neid seadmeid, mida sööklates jooksvalt ei vajatagi. Nii näiteks väitsid 1987. a. algul põllutöömashinade tehase "Võit" söökla töötajad, et neil on tehase poolt olemas kõikidest sööklaseadmetest vähemalt kaks eksemplari, et kindlustada seadmete väljavahetamine mõne sõlme võimalik

ku rikke korral. Kokku on aga sööklas paigaldatud seadmeid 13,6 tuh. rbl. eest. Isegi ühe linna kohta on äärmiselt töömahukas ning aeganõudev välja selgitada kogu majanduslik kahju, mille toob kaasa eespool kirjeldatud süsteem koos seadmete vähese tootlikkusega ja suhteliselt kõrgete hindadega. Kuid fonditootluse langus ning tootmis põhifondide kasutamise vähene efektiivsus pole omane vaid tootlustusele. Sama tendents on täheldatav ka tööstuses ja põllumajanduses. Aastatel 1970 - 1985 suurenes meie vabariigi koguprodukt 1,9 korda, kuid põhivahendid selle tootmiseks 2,5 ja käibevahendid koguni 2,8 korda /5/.

1981 - 1985 käikuantud tootmis põhifondide ühikumaksumus on näiteks kogu maa õmblustööstuses tõusnud 1,5 korda. Põllumajanduses on loomakoha maksumus suurenenud 20 %. Kui VIII viisaastakul kulus tööstustoodete täiendavaks väljelaskeks 1 mln. rbl. eest põhifondide juurdekasvu 640 tuh. rbl. eest, siis X viisaastakul kulus sama eesmärgi saavutamiseks juba 1 mln. 216 tuh. rbl. /6/. Arvutused näitavad, et rahvamajanduses tervikuna kasvas aastatel 1976 - 1983 seadmete tootmine naturaaliühikuis 9 %, rublades aga 75 % /7/. See ga oleme moderniseerimises suuresti näiva edu kammitsas. Väikesi tehnilisi uuendusi saadab hindade hüppeline tõus ning rahvamajanduse vähene efektiivsus. Kasutades oma monopolset seisundit, on suur osa masinaehitusettevõteteid hakanud moodsate seadmete pähe välja laskma tehniliselt mahajäänud, kuid kallihinnalisi seadmeid. See ga iseloomustab fonditootluse langus stagnatsiooninähte majanduses tervikuna, ühiskondlikus tootlustuses avaldus see aga tegevusharu omapäras, üheks lätteks on ka majanduslik vastutamatus suure osa kasutatavate põhifondide eest.

3. Valdavaks saanud tehnokraatlikud juhtimise ja planeerimise kontseptsioonid on viinud selleni, et nii tootmises kui elanikkonna teenindamises on progressi seondatud eeskätt ettevõtete suurusega, kusjuures suurenemisetaotlused on sageli muutunud eesmärgiks omaette. See aga on kaasa toonud ka kaugenemise tarbijate huvidest, paindumatuse ning efektiivsuse vähenemise. Mõningaid etteheiteid võib teha ka majandusteadlastele. Paljude aastate jooksul on tooniandvateks olnud sellised uurimused ja majanduslikud kalkulasioonid, kus üldisest kontekstist väljarebitud näitajate alusel on püüdnud tõestatud, et suur on alati parem kui väike. Nii tootmise, teeninduse, kaubanduse kui tootlustuse val-

lae on vaja selliseid põhjendamatuid arusaamu revideerida. Tegelikult on suurusetatlused sageli seotud tootja diktaadiga, mis algab seadmeid tootva ettevõtte suurimast toodangut täiustada ning jätkub ka toitlustuse kui tootva rahvamajandusharu enda ambitsioonidega, kus tarbijate huvid tuuakse ohvriks töö organiseerimise lihtsusele, käsumajanduse ning tsentralismi nõuetele. Vähe on saali uurimasi, mis näitaksid majandusliku efektiivsuse tselisi lõhkeid ning avaksid toitlustuse majandusliku ja sotsiaalse efektiivsuse dialektilise ühtsuse erinevaid aspekte.

Uurimused teistes liiduvabariikides näitavad, et suurte saalidega töölissööklates on ühele istekohale osanev käive suhteliselt väike, söökla asukoht tarbijatele ebanugav, kusjuures teeninduskultuuri ning teenindamisele kuluva aja näitajad pole oluliselt paremad kui väiksemates sööklates (V. Mahnjuk jt.). Sama tendents ilmneb ka üldkasutatavate sööklate, restoranide ning II kategooria spetsialiseeritud ettevõtete puhul. Esitame näitena suhteliselt suure ostjatevooluga linnades tehtud uuringute koondi (vt. tabel 2).

T a b e l 3

Toitlustusettevõtte suuruse mõju tema töö
efektiivsusele /%/

Ettevõtte suurus (istekohti)	Käive 1 istekoha kohta kuus (rbl.)	Fonditoot- lus põhi- vah. kohta kuus (rbl.)	Töövil- jakus tööt. üldarvu kohta	Käibe- kulude tase (%)	Rentaab- luse ta- se (%)
Restoranid					
Kuni 150	234	0,14	570	29,38	4,37
151 - 300	230	0,08	832	31,28	2,46
301 - 500	133	0,09	758	32,56	1,17
Spetsialiseeritud ettevõtted					
Kuni 50	253	0,48	1135	20,00	3,77
51 - 75	261	0,80	1280	14,13	6,91
76 - 100	159	0,45	1420	17,08	5,09
101 ja rohkem	120	0,28	1420	21,53	4,48

Tartus on uuemates avaramate ruumidega ning seadmetega paremini varustatud töölissööklates seadmete ja ruumide kasutamise efektiivsus 2 - 4 korda madalam kui vanemates, väiksemates sööklates. See näitab ühelt poolt möödalaskmisi tootlustusettevõtete projektides ja nende valikul ning teiselt poolt seda, et tootlustusettevõtete töö tehnoloogia tase on muutunud piduriks praeguse algelise tehnilise baasi efektiivsele kasutamisele ning teeb iga päev nii majanduslikku kui sotsiaalset kahju.

4. Oluline on eristada tootlustuse kui tegevusharu ja tootlustusettevõtte töö tehnoloogiat, kuid käsitleda neid ühtse tervikuna nende vastastikusel sõltuvuses.

A. Tootlustuse kui tegevusharu tehnoloogia laiemas tähenduses hõlmab:

- Kõikide tööprotsesside ahela kavandamise, mis kindlustaks tarbijate nõudluse tundmise; vajalikus sortimendis toormaterjali õigeaegse hankimise, veo, säilitamise; toitude, jookide, kondiitri- ja pagaritoodete tootmise; kaadritöö; ehitus- ja remonditegevuse ning tarbijate teenindamise vastavalt inimeste toitumis- ja ajaviitevajadustele, piirkondlikele, rahvuslikele ning kultuuritraditsioonidele.

- Tehnoloogiline planeerimine, eelkõige toiduainete töötlemise, roogade valmistamise ja säilitamise selliste meetodite valik, mille puhul eesmärgiks on seatud tarbijate vajaduste kiire rahuldamine; lähtealuseks mitmesuguste toormaterjalide omadused ja töötlemise iseärasused ning meetodite kõlblikkuse hindamise kriteeriumideks on toitude head maitseomadused, kõrge tööiteväärtus, meeldiv välimus ning hea säilivus, s.o. selline lõpptulemus, millest eelkõige on huvitatud tarbija, kuid mis kergendab oluliselt nii tootlustuse kui ka toiduainetetööstuse tegevust pooltoodete ja valmisroogade transpordil, säilitamisel, müügi korraldamisel. Põhilise tõuke kõige uuemate lahenduste kiireks kasutuselevõtuks ning mitmesuguste tootjate (nt. tööstus, väikefirmad, riiklik tootlustus, kooperatiivne tootlustus, artelli või ühistu tüüpi organisatsioonid, väikekooperatiivid, üksikisikud) vahelise optimaalse tööjaotuse ning konkurentsi kujunemiseks peaks andma tarbijale orienteeritud paindlik majandusmehhanism. Tsentraalne, valdavalt administreerimisele ülesehitatud planeerimine on senini osutunud püstitatud eesmärkide realiseerimisel jõuetuks.

B. Toitlustusorganisatsiooni (-ettevõtte) töö tehnoloogia seondub paljuski eeltooduga. Töö tehnoloogia ettevõtte tasandil hõlmab järgmisi aspekte.

- Ettevõtte tehnoloogiline planeerimine, sh. ettevõtte sortimendipoliitika määramine, lähtudes tarbijate nõudlusest ning toorainevarude soetamise võimalustest (turust).

- Ettevõtte sotsiaalne planeerimine. Iga toitlustusettevõtte täidab tarbijate suhtes olulist sotsiaalset rolli - aitab kaasa elanike tervise ja töövõime taastumisele; hinnangute, maitsete, kultuuritaseme kujunemisele; võimaldab inimestele lõdvestust, meelelahutust, omavahelist suhtlemist jne. Need on küsimused, mille lahendamine on hädavajalik, kui räägime toitlustusettevõtte funktsioonide täitmisest. Ettevõtte on neid aga suuteline täitma vaid asjatundliku kaadriga. Seega on toitlustusettevõtte sotsiaalse planeerimise teiseks oluliseks tahuks ettevõtte kollektiivi enda arengu planeerimine, s.o. kaadri kujundamine ja uuendamine; kvalifikatsiooni tõstmine, ümberõppe korraldamine; töötajate poliitilise ning kultuurilise arengu suunamine; inimeste aktiivsuse ning loovõime kaasamine ettevõtte põhiülesannete täitmisse jne.

- tööprotsesside projekteerimine, ruumide, seadmete, töövahendite, kaadri parim kasutamine ning tööoperatsioonide ratsionaalse järgnevuse kavandamine.

Praegu on peaaegu kõigis töö tehnoloogia loetletud valdkondades olulisi vajakajäämisi nii tootmisharu kui organisatsiooni tasandil. Initsiatiivi pidurdab nii halb organisatsioonioskus kui ka hindade ja plaanide vähene põhjendatus ning organisatsioonide vähene iseseisvus. Enamiku senini loetletud küsimuste lahendamine on tsentraliseeritud ning asjade otsustamine pihustunud mitmete ametkondade vahel, kuigi just lahenduste kompleksus määrab toitlustuse põhilüli - ettevõtte töö edukuse.

5. Lihtsustatud lähenemine isemajandamisest tulenevatele ülesannetele ning püüe tarbija tasku arvel kinni maksta nii toitlustusorganisatsiooni kui ka otseselt toitla töö organiseerimise puudujäägid on juba senini viinud ning võib edaspidi veelgi enam ergutada toitlustust põhjendamatuete hinnakõrgendustele. Põhilised hinnakõrgenduse võtted on sel puhul järgmised.

- Tarbija otsene petmine toitude koostisnormide rikumise või alakaaluliste portsjonite väljastamisega. Sage-

li on sellisest pettusest huvitatud kõik tootmisest osavõtjad ja teenindajad: organisatsioon, toitla ja töötaja. Organisatsiooni ja toitla tasandil õnnestub sellisel moel varjata kaupade ja pooltoodete rikkemisi, halba varustatust, administratsiooni saamatusest tulenenud tõrkeid külmseadmete remondil, kaupade veol jne. Töötaja püüab sel moel katta aga nii oma oskamatusest tulenevaid kahjusid kui ka otse-seid vargusi. Nii näiteks avastatakse kaubandusinspeksiiooni ja rahvakontrolli kontrollreididega, et 70-80 %-s kontrollitud toitlustusettevõtetest ilmneb tarbijate petmist: näiteks pole prae lisandina väljastatud kõike hinna sisse kalkuleeritud, supi koostisest puudub osa komponente, liha ja kala on tarbijale väljastatud vähem kui ette nähtud, pirukates-saiades on puudu rasvaineid, kohv on keedetud lahjem ja tehnoloogiat rikkudes (näiteks kasutatud seejuures kord juba läbikõõritud kohvipaksu); piima-, mahla- jm. portsjonid on alakaalulised; tarbijat petetakse nii alkoholi markide kui kogustega jne. Ametkondlik kontroll aga avastab selliseid hinnarikkumisi haruharva.

- Tarbijale sundmenüü pealesurumine, mille puhul on ette teada, et roogade teatud komponendid on tarbijate enamikule vastuvõetamatud ning rändavad jäätmetesse: näiteks toiduks vähekölblik kartul, roa üldisesse struktuuri mittesobiv makaron (makaronid mulgikapsaga, makaronid verivorstiga), halva kaubandusliku välimuse või maitseomadustega salatid jne. Sageli kasutatakse teatud roogade pealesurumiseks ka üldist vähest valikuvõimalust, näiteks on menüüs vaid üks põhiroog, kalapäevad jms. Meie poolt küsitletud tartlastest rõhutas 50,2 %, et nad pole rahul linna üldkasutatavate toitlate toiduvalikuga.

- Ettevõtte rakendab täiendavaid pääsmeid, sundides seega tarbijat tegema kindlas summas kulutusi, mis ilma teenindamist parandamata aitab katta kahjud ning suurendab ettevõtte kasumit;

- Ettevõttele määratakse kõrgem kategooria ja juurdehindluste grupp, kui eeldaksid tarbijale loodud mugavused ja teenindamise tase, näiteks kasutavad restoranid sageli odavaid eri komplektist nõusid, ebasobivat laupesu, sisustus on lagunenu, ettevõtte sanitaarne seisund ebarahuldav jne. 54,9 % tartlastest pole rahul teenindamise ja puhtusega meie linna toitudes, 30,4 % hindab ebarahuldavaks ruumide välimuse ja hoonete seisundi. Lisaks muudele vajaka-

jäämistele viitab eeltoodu ka sellele, et toitlustus on märkimisväärse osa oma brutokasumist saanud teenimatult, ilma et toitlustusorganisatsioon oleks seejuures teinud nimetamist väärseid kulutusi ja jõupingutusi tarbijate teenindamise nõutava kvaliteedi tagamiseks.

Varem valitses meil programmiline nõue, et ühiskondlik toitlustus peab muutuma valdavaks ja tõrjuma tagaplaanile koduse toiduvalmistamise. Praeguseks, mil kogu riigi majandusliku ja sotsiaalse arengu strateegia on muutunud inimsõbralikumaks ja isiksusekeskemaks, on tunnustust leidnud ka kodu asendamatu sotsiaalne roll nii suhtlemises, ühistegevuses kui ka töö-, kultuuri-, hügieeniharjumuste kujundamises. Toitlustusorganisatsioonile tuleneb siit kaks järeldust.

- Tarbija vajab nii toitlustuselt kui toiduainetetööstuselt järjest rohkem sellist abi, mis vähendaks ettevalmistustööde mahtu koduse toidulaua katmisel. See tähendab, et toitlustus peaks järsult suurendama pool- ja valmiskulinaartoodangut, kaupade ja roogade kojutoimetamist jms.

- Tõusnud elatustase, kultuuritase, haridustase, elamute heakorra tase on aluseks tarbijate suuremale nõudlikkusele ka toitlustusettevõtte esteetilise taseme suhtes. See tähendab, et tootmise automatiseerimise ja parema töökorraldusega on vaja saavutada selline vahendite kokkuhoid, mis võimaldab toitlustusel teha suuremaid kulutusi tarbijate teenindamisel ning luua tarbijate koduga võrreldes sama või kõrgema komforti ning esteetilise heaolu.

Oluline on silmas pidada, et eespool kirjeldatud hindade automaatse tõstmise võtte kui varimajanduse klassikaline element suurendab majanduslikke ja sotsiaalseid ebakõlasid ning annab tunnistust saamatust toitlustuspoliitikast. Uurimused on näidanud, et elanike rahaliste tulude kasvades 1rbl. võrra inimese kohta kasvab jaevõrgu käive 2,5 - 3 korda kiiremini kui toitlustuse omatoodangu käive elaniku kohta /9/. Võib arvata, et esialgu 1989. a. lõppu planeeritud jaehindade reguleerimine, mille käigus tõusevad toidukaupade hinnad, muudab seda suhet veelgi rohkem jaekaubanduse kasuks. Toidukaupade hindade tõus võib muutuda senisest olulisemaks piirajaks toitlustuskäibe arengule. Üsna laialdaselt minnakse osalistele tasulistele teenustele üle ka mitmete elanikele senini tasuta teenuste puhul, näiteks laste muusika- ja kunstiharidus, ravi- ja üldtugevdav võimlemine, mõningad arstiabi liigid, tasuline lisatoitlustus haiglates jne. Käivad

vaidlused ja läbirääkimised mitmete maksete ja tariifide määrade muutmise üle, näiteks kohalike telefonikõnede maksumine, korteri üüritariifide muutmine ning sõltuvusse viimine mugavustest ja hoone kapitaalsuse astmest jne. Seega võivad lähemad aastad kaasa tuua olulisi muutusi elanike rahaliste tulude-kulude struktuuris. Senini on liigselt võimendatud ka müüti elanike tohututest hoiustest, üldisest jõukusest ja piiramatust ostuvõimelisest nõudlusest ning vähe räägitud sellest, et nii hoiuste olemasolu kui rahalised sissetulekud on suuresti diferentseerunud. 40 % Eesti NSV peredest suudab aastast säästa vaid kuni 10 % oma rahalistest sissetulekutest, 44 %-l peredest kas ei ole üldse sääste või need on koos elukindlustuse arvele laekunud summadega alla 1000 rubla /10/. 1984. a. oli Eesti NSV töötaja keskmine kuupalk ehituses 261,1, transpordis 236,0, põllumajanduses 235,3, tööstuses 224,6, kultuuri alal 142,8, tervishoiu, kehakultuuri ja sotsiaalhoolduse alal 143,3, hariduses 155,5, kaubanduses ja toitlustuses 156,7 rubla /13/. Tartlaste endi hinnangute kohaselt on kõiki rahalisi sissetulekuid pereliikme kohta 5,4 %-l alla 50 rubla, 12,8 %-l 50 - 75 rubla, 21,5 %-l 76 - 100 rubla ja 25,3 %-l 101 - 125 rubla. Seega on 65 %-l elanikest rahalisi sissetulekuid sellisel määral, mis ei võimalda juba praegu külastada sageli kõrgema järgu toitlustusettevõtteid ning mis sunnib inimesi nii toidutarbe rahuldamiseks kui suhtlemiseks ja aja viitmiseks otsima suhteliselt odavamaid võimalusi. Tartlased tunnevad puudust hubastest väikekohvikutest. 31,2 % meie poolt küsitletutest külastaks neid sageli, 57,3 % mõnikord. Suure esindusrestorani-varietee ehitamist linna aga ei pea ka praeguses olukorras üldse vajalikuks 40,1 % ja vaid 18,4% loeb restorani ehitamist lähemal aastail elanikele oluliseks.

Eeltoodu näitab, et toitlustusorganisatsiooni arengu strateegia kavandamisel on vaja hindade küsimusele pöörata tunduvalt rohkem tähelepanu kui seni ning mitte loota kergelt saavutatavatele tulemustele hindade põhjendamatu tõstmise arvel.

Toitlustuse ees seisvate mitmekesiste ülesannete lahendamine nõuab suurt operatiivsust ja paindlikkust, mitmes küsimuses aga ka murrangulisi uuendusi. Intensiivareng eeldab loobumist käsumajanduse ainuvõimust ning turumajanduse elementide tugevdamist. Sellega käskikäes peaks aga käima ka

avalikustamine ning kõikne ja efektiivne ühiskondlik kontroll, eelkõige produktide ja toidu kvaliteedi ning toitlustuse sotsiaalse rolli täitmise üle. Avalik arvamus saab oma progressiivset rolli teostada vaid toetudes ausale ja kõigile kättesaadavale majanduslikule ja sotsiaalsele statistikale. Edukas majandustegevus eeldab ka majandusteadlaste edukat ja edumeelset tegevust nii teoorias kui praktikas.

KIRJANDUS

1. Экономическое и социальное развитие городов и районов Эстонской ССР в XI пятилетке. - Таллин: ЦСУ ЭССР, 1986. - С. 25.
2. Пазырев А.П. Некоторые проблемы повышения уровня механизации труда в торговле // Резервы эффективного использования ресурсов в торговле. - Л., 1984. - С. 90.
3. Rahva Hääl. - 1987. - 20. oktoober.
4. Бычков В., Ходорова З. Общественное питание: итоги и перспективы. - М., 1984. - С. 137. Durimusi meie vabariigis on korraldanud ka TRÜ majandusteadlased (nt. I. Siimon jt.) ja jõudnud samalaadsetele tulemustele.
5. Raudsepp V. Usaldamatus tekitab hoolimatuse // Rahva Hääl. - 1987. - 10. märts.
6. Погосов И. Нужны нормативы эффективности // Экономическая газета. - 1987. - № 8. - С. II.
7. Seljuni V., Hanin G. Kavalad arvud // Rahva Hääl. - 1987. - 24. märts.
8. Скляр Р.К., Карсекин В.И. К вопросу об экономической эффективности сети общественного питания в общегородских зонах отдыха // Управление качеством производства. - Киев, 1981. - С. 65.
9. Жук С.В. О характере потребительского спора в общественном питании // Торговля: Вопросы экономики и организации. - Минск, 1984. - С. 42.
10. Kuim L. Mõnda pere säästutegevusest // Majandus. - 1984. - Lk. 51-53.
11. Vanatoa E. Eesti NSV rahvamajanduses rakendatud töötajate arvust: Inimeste sissetulekutest ja valjaminekutest // Majandus. - 1985. - Lk. 53.

НЕКОТОРЫЕ АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА УРОВНЕ ОРГАНИЗАЦИИ

У. Ньү

Р е з ю м е

В 1987 г. Научно-исследовательская лаборатория комплексного развития г. Тарту провела исследование общественного мнения населения города Тарту. 42,1 % анкетированных утверждают, что общественное питание в нашем городе организовано плохо, чистота предприятий и обслуживание посетителей не устраивает 54,5 %, оформление помещений и залов - 55 %, предоставляемый ассортимент блюд - 50,2 % опрошенных. Это свидетельствует о больших недостатках в организации общественного питания и говорит о том, что этой сфере обслуживания населения необходимо уделять больше внимания, чем это было до сих пор.

В статье затронуты некоторые актуальные проблемы, требующие комплексного решения. Особого внимания заслуживает повышение эффективности использования помещений и оборудования. Исходя при этом не только из интересов организаций и предприятий, но прежде всего из интересов потребителей. А эти интересы часто в значительной мере расходятся. Также выдвигаются некоторые предложения по улучшению обслуживания населения на предприятиях общественного питания в условиях повышения цен на продовольственные товары. При этом исходной точкой должны служить прежде всего интересы населения и баланс их семейных денежных доходов и расходов.