

ÜHISKONDLIKU TOITLUSTAMISE PÕHIFONDIDE TAASTOOTMISE AKTUAALSEID PROBLEEME

I. Siimon

Rahvamajanduse põhifondide taastootmise probleeme on käsitletud NLKP XXVI ja XXVII kongressil, kus töötati välja rahvamajanduse intensiivarengu põhisuunad. Ka ühiskondlikus toitlustamises kui spetsiifilises rahvamajandusharus on need probleemid aktuaalsed, kuivõrd tema edasine efektiivne areng on mõeldav vaid industriaalsete meetodite rakendamisel.

Ühiskondlikus toitlustamises võime toiduvalmistamise tehnoloogilise protsessi jagada mehhaniseerituse aspektist tinglikult 3 etapiks:

- 1) käsitöö ning tahke kütuse rakendamine;
- 2) mehhaniseerimisvahendite, toorainetest poolfabrikaatide ning laialdane elektri-gaasi kasutamine;
- 3) kõrgproduktiivsel kulinaarsel töötlusel rajanev toiduvalmistamine.

Enamik meie maa ühiskondliku toitlustamise ettevõtteid asub toiduvalmistamise tehnoloogilise protsessi teises etapis. Selle iseloomulikumaks jooneks on, et toitlustustöötajad, vaatamata kutsealasele tööjaotusele, jäävad sisuliselt oma eriala universaaltöötajateks, kes tööpäeva jooksul sooritavad 400 - 600 erinevat tööoperatsiooni. Ukraina Kaubanduse ja Ühiskondliku Toitlustamise Teadusliku Uurimise Instituudi teadlaste uurimuste andmeil on töö mitmekesisuse tõttu praeguse toiduvalmistamise tehnoloogia kasutamisel toitlustustöötajate töö maksimaalselt mehhaniseeritav vaid 27 %. Äärmiselt kõrge on täieliku tootmistsükliga toitlustusettevõtete arv, mis tingib ka toitlustusseadmestiku erineva arvukuse.

Toitlustuse tootmisvahendeid, mis võtavad osa produkti tarbimisväärtuse ja väärtuse loomisest, nimetatakse tootmisfondideks. Tootmis põhifondideks on sotsialistliku majanduse fondid, mis teenindavad tootmist pikema aja jooksul, võttes tootmisest osa korduvalt, kannavad oma väärtuse üle nende alusel toodetavale toodangule osade kaupa, sedamööda, kuidas nad ise kulutavad. Ühiskondlikus toitlustamises on tootmis põhifondideks tootmishooned, kaubandus- ja tehnoloogilised seadmed, hoidlad, transpordivahendid, inventar jne.

Struktuurselt jagunevad toitlustusettevõtete põhifondid:

- 1) põhifondide passiivne osa: ehitised, rajatised jne.;

- 2) põhifondide aktiivne osa: masinad, seadmed, tehnoloogilised liinid jne., mille arvust ja kvaliteedist sõltub otseselt omatoodangu maht ja tööviljakus.

Toitlustuse materiaalse baasi arengu üheks seaduspärasuseks on põhifondide aktiivse osa - tehnoloogiliste, külm-, mehhaaniliste jne. seadmetega varustatuse kasv. Toitlustuse põhifondide aktiivse osa laiendamine ja uuenemine tuleneb eelkõige uute, ajakohaselt sisustatud toitlustusettevõtete arvukusest, aga ka olemasolevaid toitlustusettevõtteid rekonstrueeritakse iga 7 - 10 aasta möödudes, millega kaasneb põhifondide aktiivse osa kas täielik või osaline asendamine.

Tööstuses ja muudes rahvamajandusharudes arvestatakse tootmise põhifondide kasutamise efektiivsuse arvutamisel nii aktiivseid kui ka passiivseid põhifonde. Ühiskondliku toitlustamise põhifondide efektiivsusnäitajate väljatoomisel on otstarbekas lähtuda vaid aktiivsetest põhifondidest, kuna:

1) väga vähestel juhtudel on toitlustusettevõtte terviklik ehitis;

2) toitlustusettevõtetele osaneva hoonete-rajatiste maksumuse osa hoone põrandapinna (või mõne muu kriteeriumi) alusel on raske ning mitte alati tõepärane (nt. tehastes-vabrikutes, unikaalse seadmetikuga varustatud õppehoonetes asuvad sööklad);

3) ühiskondlikus toitlustuses on passiivsete põhifondide osa kõrge - 75 - 85 %, mistõttu põhifondide efektiivsusnäitajates jääb kaubakäibe mahu ning aktiivsetes põhifondides toimuvate muutuste mõju vähe-märgatavaks (mitteelastseks).

Aktiivsed põhifondid väljendavad toitlustusettevõtete töötajate käsutuses olevaid masinaid-seadmeid, mida rakendatakse tööprotsessis. Aktiivsete põhifondide koostisse kuuluvad külm-, mehhaanilised ja soojus-seadmed ning toitlustusettevõtete inventar, mida kasutussuunitluse alusel võime omakorda jagada tootmis-, kaubandus- ning majandusinventariks.

Toitlustusettevõtete aktiivsete põhifondide juures on tähtis nende kasutuskõlblikkus. Toitlustusettevõtete töö saab kulgeda normaalselt vaid siis, kui tema põhivahendid on kasutamiskõlblikud. Toitlustusettevõtete põhifondide tehnilist seisundit väljendatakse põhifondide kõlblikkuse koefitsiendiga, mis väljendab põhifondide jääkmaksumust*, see annab informatsiooni nende vanuse (eeldatava tööks valmisoleku) kohta.

Konkreetselt põhifondi kõlblikkuse aste arvutatakse valemiga:

$$\frac{\text{põhivahendi jääkmaksumus} \times 100}{\text{põhivahendi algmaksumus}}$$

* Põhifondide jääkmaksumuse arvutamisel ei lähtuta kogu amortisatsiooni üldnormist, vaid põhivahendi täielikuks taastamiseks kuluvast osast.

Autor uuris 1983. - 1984. a. Tartu Toitlustustrustis erinevate toitlustusettevõtete tüüpide põhifondide kasutuskõlblikkust. Ilmnes, et Tartu Toitlustustrusti töötajate käsutuses on küllaltki heas tehnilises seisundis masinad-seadmed, mille üldine kulumismäär on 49,8 %. Tunduvalt kõrgema kulumismääraga on pagari-kondiitritsehhide, kutse- ja internaatkoolide ning kulinäärkaupluste köögid, kus põhifondide kulumismäär on vastavalt 63,5; 58,4 ja 57,5 %.

Üksikute toitlustusettevõtete tüüpide põhifondide kasutuskõlblikkuse määr kujuneb keskmise näitajana, kuid ei ole siiski alati päris tõeväärne. Põhifondide kõlblikkuse määrale diferentseerituma hinnangu andmiseks võtame aluseks järgmised põhiseadmete jääkmaksumuse (%) intervallid ning hinnangu kriteeriumid:

- 100,0 - 80,1 % - väga heas tehnilises seisundis olevad seadmed;
- 80,0 - 60,1 % - heas tehnilises seisundis olevad seadmed;
- 60,0 - 40,1 % - rahuldavas tehnilises seisundis olevad seadmed;
- alla 40,0 % - halvas tehnilises seisundis olevad seadmed.

Kasutades ülaltoodud diferentseerimismääri, ilmneb, et väga heas tehnilises seisundis on vaid 6 toitlustusettevõtet-tsehhi, mis on avatud kahe viimase aasta vältel. Samaaegselt on rohkem kui 1/3 toitlustusettevõtete põhifondide kulumismäär üle 60 %, eriti hulgaliselt on neid toitlustusettevõtteid üldkasutatavana toitlustusvõrgu pagari-kondiitritsehhide ja kõrgkoolide toitlustusettevõtete hulgas.

Toitlustusettevõtete põhifondide küllaltki madala tehnilise seisundi (kõlblikkuse) üheks põhjuseks on see, et paljudes ettevõtetes on suurel hulgal kasutusel põhivahendid, mille amortiseerumisaeg on möödunud. Nii oli 1984. a. Tartu Toitlustustrusti töötajate käsutuses olevatest aktiivsetest põhifondidest jääkmaksumuseta seadmete osa (maksumuse alusel) üldhariduskoolides 23,1 %, internaatkoolides 26,9 %, kõrgkoolides-technikumides 25,4 % ja kutsekoolides 36,8 %. mõnevõrra parem on üldkasutatava toitlustusvõrgu ja asutuste-ettevõtete sööklate põhifondide olukord, kuid ka need toitlustusettevõtted, kus ei ole kasutusel jääkmaksumuseta seadmeid (v.a. uus ettevõtte). Jääkmaksumuseta seadmete rakendamine ei ole pahe, kuid nende näol on tegemist potentsiaalselt rivist väljalangevate seadmetega. Toitlustusettevõtete põhifondide tehnilise seisundi hindamisel ilmneb seaduspärasus: mida pikem aeg on möödunud ettevõtte avamisest (kapitaalremondist), seda kõrgema kulumisastmega on põhiseadmed.

Igal aastal toimub põhifondide uuendamine (väljavahetamine), kuid toitlustusorganisatsioonidele eraldatud vahetusfondi põhivahendite hulk ei kata reaalselt vajadust: eraldatud fondid peaksid vähemalt 25 - 30 % võrra suuremad olema. Eriti halvas olukorras on kõrg-

koolide, kutsekoolide, asutuste-ettevõtete sööklad, mille põhifonde peavad uuendama ametiasutused, ettevõtted ja koolid ise.

Toitlustuse põhifondide kasutamise teise tahu moodustavad konkreetsete toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse määr ning tootmisruumide (piisavus, suurus jt. tegurid) vastavus väljakujunenud omatoodangu väljalaske mahule. Need tegurid loovad töö sotsiaalse olustiku, mis avaldab mõju nii töövõiljakusele kui ka kaadri püsivusele.

Toitlustusettevõtete tootmis-tehnoloogiliste seadmetega varustatuse hindamiseks kasutatakse Eesti NSV-s kasutuses olevaid toitlustusettevõtete seadmetega varustatuse normatiive 1/, mis on diferentseeritud toitlustusettevõtete istekohtade arvu; väljastatava toodangu mahu või teenindatava tarbijaskontingendi arvukuse alusel. Konkreetse toitlustusettevõtte tehnilise varustatuse määra hindamiseks kasutatakse kolmepallist hindamissüsteemi; hea tehnilise varustatusega toitlustusettevõttes on olemas kogu seadmete nomenklatuur, halva tehnilise varustatusega ettevõttes puudub enamik olulisi nomenklatuurseid seadmeid. Kuivõrd toitlustusettevõtete seadmeid saab tööle rakendada konkreetsetes tootmisruumides, siis lähtudes kehtivatest ehitusnormatiividest 2/, antakse hinnang ka ettevõtete tootmis-abiruumidele. Meie uurimuste andmeil oli 1984. aastal Tartu Toitlustustrustis 1/3 restoranidest ja 1/5 üldkasutatavatest sööklatest normatiivsel tasemel varustatud kõikide põhivahendite liikidega, poolest restoranides ja üle kolmandiku üldkasutatavates sööklates oli aga olulisi puudusi kõikide põhivahendite liikide suhtes. Toitlustusettevõtete põhivahenditega varustatuse normatiividest kõrvalekalde peapõhjusteks on liiga väikesed tootmispinnad, tootmis-abiruumide halb liigendus või väga tugevasti amortiseerunud hooned. Analoogiline olukord valitseb pagari-kondiitritsehhides, kohvikutes, üldharidus- ja kutsekoolide sööklates. Tunduvalt parem on aga põhiseadmete ja tootmisruumidega varustatuse olukord asutuste-ettevõtete ja kõrgkoolide toitlustusvõrgus. Ülalöeldust võib teha üldistuse, et käesoleval ajal sõltub toitlustusettevõtete tehnilise varustatuse määr eelkõige ruumioludest, nende suurus-

est. Tööjõuressursside ratsionaalsel kasutamisel, eriti aga tööjõu defitsiitsuse situatsioonis on järjest suurem tähtsus töö efektiivsuse tõstmisel, selle mõtlemisel ja stimuleerimisel. Nende aktuaalsus tuleneb kogu rahvamajanduse, kaasa arvatud ühiskondliku toitlustamise intensiivarengu vajadusest.

Rahvamajandusharu (ettevõtte) tasandil on tootmis-põhifondide kasutamise efektiivsuse üldistavaks näitajaks fonditootlus, mis väljendab toodangu hulka teatud perioodil põhifondide ühe rubla kohta.

Oleme arvamusel, et ühiskondlikus toitlustamises tuleks fonditootluse arvestamise peamiseks võtta põhifon-

dide aktiivne osa, kuivõrd eespooltoodud põhjustel hoonete-rajatiste (põhifondide passiivne osa) väljatoomine on raskendatud, mõnikord isegi võimatu. Ühiskondlikus toitlustamises võiks fonditootluse näitaja olla esitatud järgmiselt:

1) toitlustuskäibe ja aktiivsete põhifondide suhtena - siin kajastuks kõigi toitlustamise põhifunktsioonide (tootmine, realiseerimine ja tarbimise organiiseerimine) efektiivsus;

2) omatoodangu käibe ja tootmist teenindavate aktiivsete põhifondide suhtena - siin kajastuks ühiskondliku toitlustamise tootmisfunktsiooni efektiivsus.

Käesolevas uurimuses on põhiohk asetatud toitlustusettevõtete tootmisfunktsiooni efektiivsuse näitajatele ning fonditootlus on arvestatud järgmise vahemi alusel:

$$f_p = \frac{O}{F_a}$$

kus f_p - fonditootlus, s.o. omatoodangu maht tootmist teenindavate aktiivsete põhifondide 1 rbl. kohta aastas;

O - toodetud omatoodangu maht aastas (rbl.);

F_a - tootmist teenindavate aktiivsete põhivahendite maksumus antud perioodil (rbl.)

Ulevaate täieliku tootmistsükliga Tartu Toitlustustrusti toitlustusettevõtete fonditootlusest, tööjõu fondivarustusest ja tööviljakusest 1984. a. annab alljärgnev tabel.

T a b e l 1

Tartu Toitlustustrusti toitlustusettevõtete fonditootlus, tööjõu fondivarustatus ning tööviljakus 1984. a.

Toitlustusettevõtete tüübid	Fonditootlus (rbl.)	Tööjõu fondivarustatus (rbl.)	Tööviljakus (rbl.)
1	2	3	4
Restoranid	11,4	1426	16 222
Kohvikud	21,3	538	11 428
Toidubaarid	26,8	584	15 669
Oldkasutatavad sööklad	13,4	993	13 351

1	2	3	4
Vabriköögid	20,9	1092	22 792
Tartu Toitlustustrusti arvel olevate põhivahenditega pagari-kondiitritsehhid	30,3	711	23 331
Kõrgkoolide toitlustus-ettevõtted	8,0	1620	12 883
Üldhariduskoolide sööklad	8,2	1095	8 930
Kutse- ja internaatkoolide sööklad	12,5	606	7 813
Asutuste-ettevõtete sööklad	6,9	2251	15 419
Asutuste-ettevõtete pagari-kondiitritsehhid	12,6	1643	20 705

Keskmiselt	11,8	1290	15 229

1984. a. oli Tartu Toitlustustrusti ettevõtetes fonditootluse näitaja 11,8 rbl. Keskmisest kõrgemad on fonditootluse näitajad nendes toitlustusettevõtetes, kus valdavaks on tootmisfunktsioon (pagari-kondiitritsehhid, vabriköögid), ning kitsalt spetsialiseeritud toitlustusettevõtetes (toidubaarid ja kohvikud). Fonditootluse näitajat suurendab 1,5- ja 2-vahetuseline töö. Keskmisest madalamad on fonditootluse näitajad toitlustusettevõtetes, kus täidetakse toitlustusettevõtete kõiki 3 funktsiooni ning kus töö on ühevahetuseline (üldhariduskoolide ja asutuste-ettevõtete sööklad). Erinevat tüüpi toitlustusettevõtetes võivad fonditootluse näitajad erineda isegi 5 - 6 korda.

Fonditootluse kui majandustegevuse efektiivsuse näitaja vastuolulisus seisneb selles, et mida paremini konkreetne toitlustusettevõtte on tehniliselt varustatud, seda madalamaks kujuneb tema fonditootluse näitaja. Ülalõeldu ilmneb eriti konkreetsetel asutuste-ettevõtete sööklate puhul (vt. tabel 1). Fonditootlus kui efektiivsuse näitaja omab kogu rahvamajanduses, kaasa arvatud ühiskondlik toitlustamine, seaduspärasest langetatavast. Nii näiteks oli Tartu Toitlustustrusti üldkasutatava toitlustusvõrgu fonditootluse näitaja 1983. aastal 18,9 rubla, 1985. a. aga 16,3 rubla - ainuüksi 1 aastaga langes fonditootlus 16,3 %.

Fonditootluse näitajat mõjutavad mitmed tegurid:

1) suurenemise suunas: omatoodangu väljalaske suurenemine, töö organiseerimine rohkem kui ühes vahetuses ning vahetussiseste tööajakadude vähendamine;

2) vähendamise suunas: omatoodangu väljalaske vähendamine, põhivahendite arvu suurendamine, eriti aga nende maksumuse kasv ning suhteliselt kallite importseadmete rakendamine.

Käesoleval ajal ei kasutata ühiskondlikus toitlustuses fonditootluse näitajat planeerimisel ja igapäevases analüütilises tegevuses, kuivõrd puudub informatsioon teistelt rahvamajandusharudelt tasuta saadud põhivahendite kohta. Fonditootluse näitajat ei võeta arvesse ka juhtivtöötajate töötulemuste hindamisel ja nende premeerimisel. Siiski peaks fonditootluse näitaja olema ka ühiskondlikus toitlustuses perioodilise analüüsi objektiks, et kindlaks teha eri toitlustusettevõtetüüpide efektiivsust ning kontrollida, kas ühiskondliku toitlustuse organisatsioon toimub sotsialistlik laiendamise taastootmine ekstsensiivsete või intensiivsete tegurite mõjul.

Ühiskondliku toitlustuse fonditootluse kasvu ning kaubakäibe intensiivarengu põhiteguriks on tootmistöötajate tööviljakuse edasine suurenemine, mille saavutamise põhilisteks teedeks on tööajakadude vähendamine ja olemasolevate tootmis-tehnoloogiliste seadmete täielikum kasutamine.

Konkreetse ühiskondliku toitlustuse ettevõtte tootmistöötajate tööviljakusele avaldavad mõju küllaltki paljud tegurid:

1) tööjõu fondivarustatus: tavaliselt on toitlustusettevõtetes, kus tootmistöötajate fondivarustatus on kõrgem, ka tööviljakus mõnevõrra kõrgem;

2) toitlustusettevõtte kategooriatunnus: valmistataval omatoodangul on erinev juurdehindlusmäär;

3) omatoodangu kaubakäibe sihtlus: siin on kõige "raskemaks" omatoodangu osaks oma söögisaalides realiseeritav toit, kõige kasulikum on omatoodangu realiseerimine kulinaarakaupluste ja einelaudade kaudu;

4) toitlustusettevõtete tööd häirivad juhuslikud tegurid: avariid, häired toorainete ja transpordivahenditega jne.;

5) subjektiivsed tegurid: vahetussiseste töötajakadude tahtlik, organiseeritud vähendamine (mittevähendamine).

Igal toitlustusettevõttel on oma spetsiifika ning tööviljakuse tõstmise reservid. Sotsialistliku laiendamise taastootmise intensiivarengu võtmeks on tööviljakuse tõstmine, kusjuures tööviljakuse kasvutempo peab ületama tööjõu fondivarustatuse kasvutempo. 1983 - 1984. a. kasvas tootmistöötajate tööviljakus Tartu Toitlustustrustite üldkasutatavas toitlustusvõrgus 2,1 % võrra, samal ajal aga tööjõu fondivarustatus 12,8 %. See näitab veel kord toitlustusettevõtete tootmistöötajate tööviljakuse taseme teadliku säilitamise ja tõstmise majan-

duslike stiimulite rakendamise vajadust. Oleme seisukohal, et konkreetsetes toitlustusettevõttes peaks tootmistöötajate töövõime säilitamise fakt ning selle ühtlustamine olema tootmistöötajate ning neid otseselt juhtivate töötajate premeerimise üheks aluseks.

Kirjandus

1. Нормы оснащения типов предприятий общественного питания торгово-техническим и холодильным оборудованием: Приказ Министра торговли Эст. ССР от 5 февраля 1972 г.
2. СН и ППЛ. 8-71 Предприятия общественного питания, 1972.

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ВОСПРОИЗВОДСТВА ОСНОВНЫХ ФОНДОВ ПИТАНИЯ

И. Сиймон

Р е з ю м е

В решениях XXVI и XXVII съездов КПСС подчеркнута необходимость интенсификации общественного производства и повышение его социально-экономической эффективности. В данной статье на примере Тартуского треста общепита уделяется внимание уровню оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием. Делается вывод, что в настоящее время этот уровень зависит главным образом от величины торгово-производственных площадей предприятий питания. Обращается также внимание на технический уровень действующих основных фондов. Конкретным анализом показывается, что весьма актуальной является проблема фонда торгово-технологического и холодильного оборудования.

Основным показателем эффективности использования основных фондов является фондоотдача. Так как в основных фондах общественного питания доля их пассивной части велика (задания, сооружения и т.д.), то, по нашему мнению, самым подходящим для ежедневного анализа был показатель фондоотдачи, рассчитанный на основе товарооборота собственной продукции и стоимости активных основных фондов.

Показатель фондоотдачи тесно связан с производительностью труда и фондовооруженностью работников об-

щественного питания. Превышение темпов роста производительности труда по сравнению с темпами роста фондовооруженности является основным условием роста фондоотдачи. По нашему мнению, на конкретных предприятиях питания необходимо провести и четкий анализ производительности труда для производственных рабочих. Сохранение достигнутого уровня производительности труда и повышение его должны быть материально стимулированы.