

Х. ХАДЖИНИКОЛОВ П. ПЕЕВ

**ИКОНОМИКА,
ОРГАНИЗАЦИЯ
И ПЛАНИРАНЕ
НА
ОБЩЕСТВЕННОТО
ХРАНЕ**

ТЕХНИКА

Проф. ХРИСТО Д. ХАДЖИНИКОЛОВ
Доц. к. и. н. ПЕЙО И. ПЕЕВ

ИКОНОМИКА, ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРАНЕ НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕ

СОФИЯ, 1981
ДЪРЖАВНО ИЗДАТЕЛСТВО „ТЕХНИКА“

В учебника са разгледани основните въпроси на икономиката, организацията и планирането на системата за обществено хранене и на нейните стопански организации, предприятия и заведения. Материалът е разработен в съответствие с новия икономически подход и новия икономически механизъм и Решението на Секретариата на ЦК на БКП от 22. II. 1979 г. за решително подобряване на столовото хранене на работниците, учащите се и служителите. Теоретическите разработки са свързани с конкретната практика на общественото хранене у нас. Отделено е значително място на функциите и икономическото и социалното значение на общественото хранене през етапа на изграждане на развито социалистическо общество в НР България.

Учебникът е написан в съответствие с утвърдената от Министерството на народната просвета програма. Предназначен е за студентите от Висшия институт по хранителна и вкусова промишленост в Пловдив, които се подготвят за инженер-технолози в системата на общественото хранене на НР България. Може да се използва и от студентите от висшите икономически учебни заведения — специалност икономика и организация на вътрешната търговия, от студентите от полувисшите институти по туризъм, учениците от техникумите и средните професионални училища по обществено хранене, професионално-учебните центрове, школи, курсове, от ръководните работници и специалистите от МВТУ, ЦКС, Държавния комитет по туризма и др.

Материалът е разработен от авторите, както следва: проф. Христо Д. Хаджиниколов — увод, гл. първа, втора, от т. 1 до т. 4 вкл. и т. 6, гл. трета, четвърта, пета, шеста, седма, девета, десета, единадесета, т. 6 и гл. шестнадесета;

доц. к. и. н. Пейо И. Пеев — гл. втора, т. 5, гл. осма, единадесета, от т. 1 до т. 5 вкл., гл. дванадесета, тринадесета, четиринадесета и петнадесета.

УВОД

През всичките общественно-икономически формации човечеството е принудено да изразходва труд за приготвяне на храна. Продължителен период от време това е бил предимно трудът на жените. Те са приготвяли храна за членовете на семейството при условията на домашното стопанство.

На определен етап от развитието на материалното производство приготвянето на храната при условията на домашното стопанство встъпва в противоречие с интересите на обществото, от една страна, поради това, че се изразходва голямо количество жив и овеществен труд и се отклонява работна ръка от общественото производство, и от друга -- налице са обективни условия за специализация и в производството на храна, готова за непосредствено потребление.

Формите и методите на производството на готова храна възникват и се развиват в тясна връзка с материалните условия, при които живее даденото общество. В капиталистическото общество с изграждането на крупни предприятия се създават обективни условия и се организират специални търговски предприятия за извъндомашно хранене.

В социалистическите страни производството на готова храна и организацията на нейната реализация и потребление се обособяват в отделна дейност, която се извършва от търговски организации, обединени в подотрасъл на търговията на дребно, наречен „Обществено хранене“.

В. И. Ленин пръв обоснова необходимостта от общественото хранене и неговата роля в строителството на социалистическото общество. Той разработи теоретически и основните проблеми на общественото хранене като социалистическа форма на производство, реализация и потребление на готварска продукция, за преминаването от дребно домашно към едро обществено стопанство и други.

Чрез системата от заведения за обществено хранене населението купува значителна част от необходимите му хранителни стоки, повечето от които са преработени в храна, готова за непосредствено потребление. При реализацията на тази продукция се извършват същите процеси на размяна на стоки срещу паричните доходи на населението, каквито се извършват и при търговията на дребно. Затова оборотът на общественото хранене е част от стокооборота на дребно на страната.

Предмет на курса икономика, организация и планиране на общественото хранене е изучаването на икономическите отношения, които се създават в процеса на производството, реализацията и организацията на потреблението на готварска (кулинарна) продукция и други хранителни и хранително-вкусови стоки в системата на общественото хранене и закономерностите на развитието на тези отношения в светлината на икономическата и социалната политика на БКП и социалистическата държава.

В курса икономика, организация и планиране на общественото хранене са изяснени методологията и методите, които се използват при планиране на подотрасъла, а така също и пътищата и методите за организиране на производството на готварска продукция, на нейната реализация и организация на потреблението, при които ще се постигне висока ефективност, качество на продукцията и култура на обслужването.

В условията на социалистическата система общественото хранене се развива на основата и в съответствие с Единния държавен план за социално-икономическото развитие на НРБ. Затова в курса се изучават и научните основи, принципите на планиране и методите за икономически анализ на стопанската дейност на организациите и предприятията за обществено хранене.

В разработките е отделено място и на проблемите и закономерностите на развитието на стокооборота на общественото хранене на основата на платежоспособното потребителско търсене на българското население и чуждестранните туристи, изясняват се въпросите на развитието на материално-техническата база на общественото хранене като цяло и по подсистеми, на научно-техническия прогрес и социалистическата организация на труда, на разходите за производството и обращението, рентабилността и финансите на организациите и предприятията и др.

Предмет на дисциплината са също и прогресивните методи на организация на готварското (кулинарното) производство, при които се постига по-голяма производителност на обществения труд, и факторите, които оказват влияние върху тази производителност.

Важно методологическо изискване при изучаването на икономиката, организацията и планирането на общественото хранене е да се осигури взаимна връзка между теорията и практиката. Затова в учебника е отделено необходимото внимание на изучаването на челния опит в работата на организациите и предприятията за обществено хранене (у нас и в чужбина). Челният опит се разглежда като резерв за увеличаване на стокооборота и за повишаване културата на обслужване в заведенятия за обществено хранене.

Дисциплината икономика, организация и планиране на общественото хранене има своя теоретична, методологическа и идеологическа основа.

Теоретична основа на дисциплината е марксистко-ленинската политическа икономия и особено нейната част за характера и същността на социалистическото и комунистическото общество, в която се изясняват икономическите закони на социалистическия начин на производство, разпределение и обмяна.

Методологическа основа на дисциплината са диалектическият и историческият материализъм като марксистко-ленински метод на познание.

Идеологическа основа на дисциплината е марксистко-ленинското учение за социализма и политиката на Българската комунистическа партия. В курса се разкрива научният характер на политиката на партията в областта на общественото хранене, изучават се закономерностите в неговото развитие и са очертани тенденциите на развитието му в близка и по-далечна перспектива.

Дисциплината икономика, организация и планиране на общественото хранене е нов отрасъл на нашата икономическа наука, който има свои специфични проблеми, които възникват в резултат на бързото развитие на общественото хранене в НР България.

Като се използват широко научните разработки и опитът на общественото хранене в СССР и другите социалистически страни, в дисциплината се разглеждат проблемите на организацията, икономиката и планирането на общественото хранене при конкретните условия на развитие в НР България.

П ъ р в а г л а в а

ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ — СЪЩНОСТ И ЗНАЧЕНИЕ

1. ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ — ПОДОТРАСЪЛ НА ВЪТРЕШНАТА ТЪРГОВИЯ И ПОДСИСТЕМА НА СИСТЕМАТА НА КОМПЛЕКСНОТО ОБЩЕСТВЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Производството на различни видове материални блага — храна, облекло, топливо, жилище и др., е основа на развитието и съществуването на обществото. Карл Маркс писа, че „ . . . първият исторически акт, това е производството на средства, които са необходими за задоволяването на тези потребности, производството на самия материален живот“.¹

Храненето е на първо място между условията, от които зависи животът на хората. То е една от основните форми на потребление. Чрез храната човешкият организъм получава белтъчини, мазнини, въглехидрати, минерални соли и други вещества, които му служат като източници на топлинна и двигателна енергия и на необходимите вещества за възстановяване и създаване на нови клетки и тъкани. Затова К. Маркс отъждествова храненето на човека като възпроизводство на собственото му тяло. Той писа, че храненето е „една форма на консумация, човек произвежда своето собствено тяло“.²

Храната е един от най-важните фактори, които непосредствено въздействуват върху състоянието на човешкия организъм, на неговата жизненост и работоспособност. Тя е, както писа акад. И. Павлов, най-важната връзка на човешкия организъм със заобикалящата го природа.³

Храненето е не само лично потребление, но и обществен проблем, от решаването на който зависят физическото и духовното състояние на хората, тяхната трудоспособност, производителността на труда им и участието им във възпроизводствения процес.

При стоковото производство и стоковото обращение, които се запазват и при социалистическото общество, възпроизводстве-

¹ К. Маркс и Ф. Енгелс, Съч., т. 3, с. 26.

² К. Маркс, Към критика на политическата икономия, Изд. на БКП, 1974.

³ И. П. Павлов, Соч., т. III, с. 8.

ният процес се състои от четири фази: производство, разпределение, размяна (обмяна) и потребление на материални блага.⁴

В обществения възпроизводствен процес материалното производство има определяща роля. То създава предметите за потребление, предизвиква потребностите от тях и обуславя характера на потреблението. Производството обаче не е еднократен акт. „Както обществото не може да престане да консумира — пише К. Маркс, — също тъй не може да престане да произвежда. Затова всеки обществен производствен процес — разглеждан в неговата непрекъсната връзка и в постоянния поток на неговото възобновяване — е същевременно и възпроизводствен процес.“⁵

Във възпроизводствения процес разпределението, размяната и потреблението от своя страна оказват влияние върху производството и стимулират неговото по-нататъшно развитие.

В процеса на потреблението на предметите се установява тяхната истинска полезност и необходимост от ново производство. В процеса на потреблението се установява дали производството се съобразява с интересите на обществото и в каква степен произвежданите от него материални блага задоволяват потребностите на обществото.⁶ Следователно, въпреки че потреблението зависи от производството, и то от своя страна активно влияе върху него.

„Производството и размяната — писа Ф. Енгелс — са две функции. Производството може да се извършва и без размяна, а размяната именно поради това, че по начало е размяна на продукти — не може да се извършва без производство. Всяка от тези две обществени функции се намира под влиянието на до голяма степен особени външни въздействия и затова също така до голяма степен има свои особени закони. Но от друга страна, във всеки даден момент тези функции се обуславят една друга и си въздействуват една върху друга в такава степен, че бихме могли да ги наречем абсциса и ордината на икономическата крива.“⁷

В НР България производството на стоки за народно потребление се извършва от държавната и кооперативната промишленост и селското стопанство. Особено място в него има обаче производството на храна, готова за непосредствено потребление, без потреблението на която човекът не може да съществува.

⁴ Вж. В. Щ и м а н с к и, Я. О р л о в, Търговия и народно благосъстояние, Профиздат, С., 1979, с. 13—22.

⁵ К. М а р к с, Капиталът, т. 1, Изд. на БКП, 1948, с. 460.

⁶ Потреблението бива производително, лично и обществено непроеизводително. Производително потребление е това, при което, като се използват средства за производство и работна сила, се произвеждат нови материални блага. Потреблението на членовете на обществото на хранителни продукти, дрехи, обувки и други предмети, необходими, за да живеят и да произвеждат, е лично потребление. В обществото наред с личното потребление се извършват разходи, които са свързани с различни обществени и държавни нужди, с управлението, с издръжката на народната отбрана и пр. Тези разходи съставят общественото непроеизводително потребление.

⁷ К. М а р к с и Ф. Е н г е л с, Съч., т. 20, с. 148.

Продуктите за хранене имат различна готовност за потребление. Една част от тях, каквито са хлябът, колбасите, плодовете и др., могат да се потребяват без готварска (кулинарна) обработка, а месото, варивата, мазнините могат да се потребяват, след като се подложат на готварска обработка.

— *Приготвянето на храна* може да бъде организирано и и д и в и д у а л н о, т. е. в условията на домашно стопанство, при което се използват средства за производство и трудът на членовете на семейството. То може да бъде и о б щ е с т в е н о, при което се създава възможност да се използват високопроизводителни машини и рационална организация на труда на работници, които са се специализирали в изпълнението на отделни готварски (кулинарни) операции.

— В съвременното капиталистическо общество извъндомашното хранене е отрасъл на капиталистическото стопанство, който обединява предприятия за хранене от най-различен вид. В отделните капиталистически страни този отрасъл се е обособил под различно наименование (ресторантска промишленост, гастрономическа промишленост и пр.). Капиталистическите обединения, които владеят предприятията за извъндомашно хранене, имат обаче една и съща цел — да получат възможно най-голяма печалба.

В условията на социалистическото общество общественото производство на готова за непосредствено потребление храна, наречено обществено хранене, се развива успешно като подотрасъл на вътрешната търговия (в НРБ, ГДР и други страни) или като отрасъл на народното стопанство (в СССР) успоредно с хранителната промишленост и търговията с хранителни стоки. Този отрасъл постепенно заменя домашното с общественото приготвяване на храната.

През първата фаза на комунизма общественото производство на готова храна и някои други стоки не може напълно да задоволи всички потребности на членовете на обществото, затова домашното стопанство продължава да съществува в една или друга степен. В резултат обаче на процеса на обобществяването на домашното стопанство⁸, който процес е характерен за социалистическото общество, разходът на труд в него непрекъснато намалява в зависимост от степента на готовност на продукцията. Например при общественото производство на полуфабрикати и полуготови храни в условията на домашната кухня може да се получи готова храна при малки разходи на труд.

— В общественото хранене се съчетават три основни и една допълнителна функция. Основните функции са производство на готварска (кулинарна) продукция, нейната реализация и организация на самото ѝ потребление. Функциите на

⁸ Процес обобществления социалистическото производство в условията на съвременна научно-техническа революция, Издателство на Ленинградския университет, 1972, с. 148—160.

производството са тясно свързани с асортимента и качеството на храната, а реализацията и организацията на потреблението — с качеството на обслужването на потребителите. Характерно за общественото хранене е, че тези функции са тясно свързани помежду си и те определят характера на работата на заведенията за обществено хранене.

В заведенията за хранене и кулинарните цехове на предприятията за обществено хранене се произвеждат гозби (ястия) и друга кулинарна продукция (студени закуски, сладкарски изделия, полуфабрикати и др.). В тях продукцията на хранителната промишленост и на селското стопанство се дообработва, за да се направи пригодна за непосредствено потребление. В това се състоят главно производствените функции и на общественото хранене. С тези свои функции то заедно с другите отрасли на материалното производство е подсистема на производствената сфера на народното стопанство.

В заведенията за хранене (търговски заведения и обществени столове) и търговските обекти (кулинарни магазини, бюфети и павилиони) на предприятията за обществено хранене се реализира собствената им продукция, както и продукцията на хранителната и вкусовата промишленост (колбаси, спиртни напитки, сладкарска продукция, тестени закуски и др.), без да се подлагат на допълнителна кулинарна обработка. В това се изразяват техните търговски функции.

В условията на стоковото производство и стоково-паричните отношения стоките на общественото хранене (кулинарната продукция) се обменят обикновено срещу част от паричните доходи на населението. Сега обаче малък дял от продукцията на общественото хранене се раздава безплатно (в болничните заведения, в столовете на някои учебни заведения и др.), а в други заведения (столово хранене към предприятия, почивни станции и др.) храната се продава на цена, която в значителна степен е пониска от нейната стойност (за сметка на обществените фондове за потребление). В по-далечна перспектива, когато за някои категории от населението ще се организира безплатно хранене, търговската функция на общественото хранене постепенно ще отмира.

В общественото хранене се организира и потреблението на продукцията. Това се извършва в търговските зали на заведенията. За тази цел залите за хранене на заведенията разполагат с необходимия инвентар, съдове и прибори и са създадени и съответните подходящи условия за хранене.

Следователно предприятията и техните заведения за обществено хранене вземат активно участие и в трите фази на възпроизводствения процес. Те участвуват в процеса на производството на материални блага, тъй като произвежданата от тях продукция (например различни ястия от месо, зеленчуци, мазнини)

има потребителна стойност, различна от тази на влаганите в кулинарното производство хранителни продукти. Потребителната стойност се създава от конкретния труд на готварските работници, а новата стойност — от абстрактния труд. Те участвуват в процеса на обращението подобно на предприятията за търговия на дребно с хранителни стоки, понеже осъществяват смяната на формата на стойността — стоките, с които търгуват, се разменят срещу паричните доходи на населението. Те организират и самото потребление на готовата храна, като оказват на потребителите необходимите услуги. С това общественото хранене изпълнява функции, които са присъщи на сферата на услугите и на потреблението.⁹

В НРБ в процеса на социалистическото преустройство на битата на нашия народ и непрекъснатото увеличаване на свободното време на трудещите се в някои от основните типове заведения за обществено хранене (ресторанти, кафе-сладкарници, атракционни заведения и др.) се реализира и четвъртата функция — място и за социално (другарско) общуване, за отпих и семейни празненства (празнуване на рождени дни, сватби и др.). В тези заведения се изнасят програми, наемат се оркестранти, артисти и други работници от сферата на услугите с културен характер. Това е функция, която се различава съществено от организацията на потреблението на закупената кулинарна продукция. Тя основателно може да се отнесе към непроизводствените услуги.¹⁰ Реализацията на тази функция е свързана с разходи на материали и техника, които не са присъщи нито на кулинарните, нито на търговските обекти.

⁹ Някои съветски учени обикновено подчертават една или две от тези основни функции на общественото хранене. С. С. Василев пише, че основни функции на общественото хранене са производството на кулинарна продукция и организацията на нейното потребление (вж. *Економика на общественото питание*, *Економика*, М., 1977, с. 10). А. И. Кочерга сочи като основни функции на общественото хранене производството и продажбата на населението на кулинарна продукция (вж. А. И. Кочерга. *Економическите проблеми на общественото питание*, *Економика*, М., 1972, с. 96). Г. С. Григорян вижда в общественото хранене само форма на реализация на хранителни стоки (вж. Г. С. Григорян, В. И. Ленин о търговле, *Економика*, М., 1968, с. 58) и др.

Според нас и трите основни функции са характерни за предприятията за обществено хранене в НРБ, разглеждани като единни стопански единици. По тях засега те се различават от предприятията за търговия на дребно с хранителни стоки. Въпреки това с концентрацията на производството на кулинарна и сладкарска продукция отделни основни типове заведения за хранене започват да осъществяват само две от трите основни функции (например сладкарниците). Това трябва да смятаме като прогресивен процес в производствената дейност на заведенията за обществено хранене, предназначени за масовия потребител.

¹⁰ Икономически проблеми на изграждането на развито социалистическо общество, студията „Нарастващата роля на обслужващата сфера в етапа на изграждане на развито социалистическо общество“, Партиздат, 1979, с. 282—283.

Проф. Х. Шундел — ръководител на Катедрата по икономика и организация на общественото хранене и хотелиерството към Висшето търговско училище в гр. Лайпциг, е защитник на тази нова функция на общественото хранене.

В НРБ четвъртата функция на някои заведения за обществено хранене е тясно свързана и с обслужването на международния туризъм.

Някои съветски учени подчертават и разпределителната и преразпределителната функция на общественото хранене.¹¹ С това тяхно виждане трябва напълно да се съгласим. Функцията на разпределение на общественото хранене изпълнява по отношение на тази кулинарна продукция, която постъпва в разпореждане на потребителите по по-ниски цени (в столовете) или напълно безплатно (в лечебните заведения). Преразпределителната функция се осъществява от ресторантите и другите заведения за обществено хранене от лукс и екстра категория. Те играят същата роля, която изпълняват магазините на ДСО „Валентина“ за продажба на модни и луксозни стоки.

У нас, като се изхожда засега от установените принципи на статистическа отчетност, а не от същността на общественото хранене, към системата на общественото хранене се отнасят само търговските заведения за хранене (ресторанти, гостилници, закувални и др.) и обществените столове — заведения за хранене към предприятия, учреждения и учебни заведения. Неправилно се елиминират столовете към почивните станции, детските и здравните заведения и др., които фактически са заведения за обществено хранене, а не търговски заведения от типа на пивниците, аперитивите и др.

Към общественото хранене трябва да се включват и всички заведения за хранене, в които храната се дава безплатно или по по-ниски цени за сметка на обществените фондове за потребление, а да се изключат пивниците, баровете, аперитивите и всички други търговски обекти, в които се продават и потребяват основно спиртни напитки. Те нямат нищо общо с общественото хранене, с обществените столове, които Ленин нарече „кълновете на комунизма“.¹²

Системата на общественото хранене в НР България, като се изхожда от горното виждане, се състои от три подсистеми (организационни форми) — търговски заведения за хранене, обществени столове и заведения с напълно социален характер.

1. Храната се заплаща напълно от потребителите (по себестойност и търговска печалба. Тези заведения са организирани

¹¹ Вж. А. И. Кочерга, Сфера обслужвания населения, М., Мысль, 1979, с. 263.

¹² В. И. Ленин, Великият почин, Съч., т. 29.

чрез предприятията и организациите за обществено хранене на държавната и кооперативната търговия (ресторанти, закусувални, гостилници и др.).

2. Частично заплащане на храната (при по-ниски цени) за сметка на обществените фондове за потребление или за сметка на фондовете на отделните предприятия и АПК. Това хранене се организира в заведенията за хранене на работници, служители, учащи се, децата от детските заведения и кооператорите в близост до техните работни места или до учебните заведения.

Хранене при намалени цени за сметка на обществените фондове за потребление се организира и в столовете към почивните домове, хижите и др. и от държавните стопански комплекси на Държавния комитет по туризма за работниците, служителите и селяните-кооператори през времето на тяхната годишна отпуска и кратковременна почивка.

3. Безплатно хранене, което се организира за войниците, учениците от някои училища и болнични заведения.

Разгледано в този аспект, *общественото хранене представлява специфичен отрасъл на социалистическото народно стопанство*. То, както и всеки друг отрасъл на материалното производство, представлява съвкупност от предприятия, които се обединяват по признака на еднородността на изработваната продукция и потребяваните суровини; общността на организацията и технологията на производството и материално-техническата база; единни форми на обслужване на потребителите, а така също и по еднаквия професионален състав на кадрите.¹³

В Съветския съюз общественото хранене действително се е обособило като отрасъл на народното стопанство.¹⁴ У нас общественото хранене все още не може да се разглежда като отрасъл на народното стопанство, въпреки че се поставя такава задача, защото не са създадени необходимите условия. Общественото хранене от системата на ДКТ, ЦКС и МВТУ се планира общо с другите им дейности.¹⁵

Разгледано в по-тесен смисъл, общественото хранене е подотрасъл на вътрешната търговия. Продукцията, която се приготвя в заведенията за обществено хранене, по своето икономическо съдържание е стока. Тя се реализира чрез размяна срещу паричните доходи на населението, т. е. в тези заведения подобно на магазините за търговия на дребно с хранителни стоки се осъ-

¹³ Г. Я. Киперман, Класификация отраслей народного хозяйства СССР, Статистика, 1964, с. 32.

¹⁴ Вж. Экономика общественного питания, Экономика, М., 1977, с. 9.

¹⁵ Тезиси на ЦК на БКП във връзка с подготовката на Единадесетия конгрес на партията, Партиздат, 1976, с. 102.

В Тезисите е записано: „Да продължи ускореното развитие на общественото хранене, като още през осмата петилетка то се превърне в отрасъл на народното стопанство.“

ществява продажба на стоки. Затова общественото хранене организационно се включва в системата на социалистическата търговия, а неговият стокооборот е част от стокооборота на дребно.

Като подотрасъл на вътрешната търговия общественото хранене обхваща само търговските заведения за обществено хранене и столовете към предприятията, учреденията и учебните заведения. Това са заведенията за обществено хранене от системата на Министерството на вътрешната търговия и услугите (предприятията на стопанските дирекции „Търговия“; на потребителните кооперации и окръжните кооперативни съюзи; търговските заведения за хранене от системата на Държавния комитет по туризма; ресторантите и бюфетите от системата на транспорта (включително храненето в самолетите) и др.

Към подотрасъла се отнасят също така всички работнически, учреденски, ученически и студентски столове.

Заведенията за обществено хранене продават на потребителите гозби (ястия) и хранителни продукти по пълни цени (цени, в които са калкулирани всички разходи и плановата печалба), а обществените столове — по намалени (по-ниски) цени поради това, че в тях е калкулирана само стойността на суровините.

Заведенията за обществено хранене отчитат стокооборот, който представлява около 20% от целия стокооборот на дребно на страната и около 41% от стокооборота само от хранителни стоки. Те имат много общи признаци с магазините за продажба на хранителни стоки: а) около 72% от стоките, с които търгуват, се продават без допълнителна обработка, т. е. така, както са получени от промишлеността и селското стопанство; б) в значителна част от техните търговски обекти се извършва само продажбата, без да се организира потреблението (например кулинарните магазини, будките, павилионите и бюфетите); в) продават се стоки, които са предмет на дейност и на магазините за хранителни стоки — спиртни и безалкохолни питиета, тестени закуски, цигари, кибрит и др.

Общественото хранене е свързано тясно не само с търговията, но и с промишлеността и селското стопанство. Неговото успешно развитие зависи в голяма степен от развитието на тези отрасли.

Общественото хранене може да се разглежда и като подсистема на сферата на комплексното обществено обслужване в НРБ. Подсистема на тази система са търговията, туризмът, битовите услуги и др. Общото, което обединява тези дейности (тези подсистеми), е това, че те са предназначени за задоволяване пряко определени човешки потребности.¹⁶

По своя характер една част от услугите, които са обхванати от сферата на комплексното обществено обслужване, са произ-

¹⁶ Т. Божинов, Комплексно обществено обслужване, Партиздат, 1973, с. 35—40.

водствени, а друга — непроизводствени услуги. Всички услуги, които са свързани с поддържането и възстановяването на потребителната стойност на средствата за производство и на вещите с дълготрайна употреба (облекло, обувки, домакински уреди, мебели и др.), имат производствен характер. В границите на сферата на общественото обслужване производствени са и по-голяма част от услугите, които се осигуряват от общественото хранене.

Към непроизводствените услуги могат да се отнесат тези, които са предмет на дейността на заведенията от системата на Министерството на народното здраве, просветата, културата и др. Тези услуги, въпреки че са характерни за непроизводствената сфера на нашата икономика, косвено също имат производствения характер, защото са свързани с възпроизводството на главната производителна сила на нашето социалистическо общество — човека.

В общественото хранене към непроизводствените услуги трябва да се отнесат само тези, които са свързани с реализацията на продукцията на заведенията и със създаване на условия за социално общуване и отдих (оркестровите, артистичните и др. под. услуги). Това обаче не са безплатни услуги, каквито се получават в културни домове и други, а се заплащат от самите потребители. В надценките (надбавките) на търговските заведения за обществено хранене са включени и разходите за тези услуги.

2. СОЦИАЛНА И ИКОНОМИЧЕСКА РОЛЯ НА ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ В НР БЪЛГАРИЯ

Ролята на общественото хранене в НР България пределно ясно е посочена от др. Тодор Живков в неговите съчинения. „... всестранното развитие на общественото хранене — пише той — с оглед в перспектива всеки гражданин от нашата страна да получава евтина и питателна храна изпъква сега като важна държавна, партийна и профсъюзна задача, която има не само практическо, но и политическо значение“.¹⁷

Общественото хранене в НРБ като социалистическа форма на производство, реализация и организация на потреблението на кулинарна продукция и друга готова храна ще играе голяма икономическа, социална и здравна роля през целия етап на изграждане на развито социалистическо общество и през зрелия социализъм. Делението на тази роля на икономическа, социална и здравна в много случаи е условно, защото мероприятията със здравно значение могат да имат и икономическо, и социално значение и обратно. Например осигуряването на дие-

¹⁷ Т. Ж и в к о в, Избр. съч., т. 5, Партиздаг, 1975. 200.

тична храна в заводите е здравно мероприятие. То обаче има и икономическо значение, защото е фактор за намаляване на отсъствията от работа по здравословни причини, а и с осигуряването на подходяща диетична храна — например на болните работници от язвена болест, се създават условия за нормална работа и за повишаване производителността на труда.

Икономическото значение на общественото хранене се състои преди всичко в това, че то е фактор за икономия на материали, електроенергия и труд.

Преди повече от 100 години, обосновавайки икономическите предимства на комунистическото общество, Ф. Енгелс посочи и общественото хранене като резерв за икономии на труд и материали. Той казва „... да вземем приготвянето на храната — колко много място, продукти и работна сила отиват напразно при съвременното раздробено стопанство, когато всяко семейство готви отделно нужното му малко количество храна, има отделни съдове . . . , отделно купува продукти на пазара . . .“¹⁸

Следователно при общественото приготвяне на храната и при общественото организираното потребление ще може да се освободят две трети от заетата работна ръка в домашната кухня.

Август Бебел в труда си „Жената и социализмът“ пише: „Частната кухня е също такъв остатък от миналото както станът на дребния занаятчия; те означават огромна безстопанственост, разпиляване на време, сили, топливо и осветление, хранителни продукти и пр.“¹⁹

Наблюденията, направени у нас и в другите социалистически страни, показват, че непрекъснато намаляват продажбите на готварски печки въпреки голямото ново жилищно строителство, защото младите домакинства ползват за обед обществените столове, а вечер си приготвяват храната на други уреди — котлони, грил и др. В България през 1970 г. на населението са продадени 440 хил. готварски печки, а през 1977 г. — 129 хил.

При голямата обществена кухня за приготвяването на едно и също количество храна се изразходва 4—5 пъти по-малко електроенергия и от 4 до 6 пъти по-малко труд в сравнение с домашната кухня.²⁰ За приготвяване на обед за 4 души (включително времето за покупка на продуктите) се изразходват около 4 h, а при голямата обществена кухня — от 48 до 52 min.²¹

Изследванията, които се правят у нас и в Съветския съюз, показват нагледно голямото значение на общественото хранене за *увеличаването на производителността на труда* в материал-

¹⁸ К. Маркс и Ф. Енгелс, Съч., т. 2, с. 531.

¹⁹ А. Бебелъ, Женщина и социализм, Госполитиздат, 1959, с. 541.

²⁰ А. И. Кочерга, Сфера обслужвания населения, Мысль, М., 1979, с. 265.

²¹ Экономика общественного питания, Экономика, М., 1977, с. 17.

ното производство. Анализът на часовата производителност на труда в заводите показва, че обикновено към края на четвъртия час от работния ден работоспособността на работниците намалява на 70% от тази, която имат през третия час. Работоспособността на работника би продължила да намалява, ако след 4 h работа той не получи обед. След нахранването работоспособността се увеличава на 95% от най-високото равнище през деня.²²

За производителността на труда голямо значение има обядването с топла храна. Изчислено е, че храненето на обед с подходяща топла храна е фактор за увеличаване с 10—11% производителността на труда на промишлените работници в последните четири часа от работния им ден.

Особено е голямо значението на общественото хранене за производителността на труда на селскостопанските труженици, работещи на открито по кооперативните блокове. Тяхната производителност на труда се увеличава с 13—14%, след като се получили от стола подходяща топла закуска или обед.²³

Трябва да се каже, че въпреки големите грижи на партията и държавата за общественото хранене у нас то все още се подценява като важен фактор за повишаване производителността на труда. Стопанските ръководства в значителен брой предприятия и заводи гледат на храненето на работниците като на неизбежно задоволяване на една физиологическа потребност, но не и като на фактор за по-висока производителност на труда.

Голямо е значението на правилно организираното столово хранене за *успеха на учениците и студентите*. У нас обаче все още общественото хранене в учебните заведения малко се използва като фактор за по-висок успех. Например, за да бъде храненето фактор за по-висок успех, храната през изпитните сесии, когато студентите работят при голямо умствено напрежение, трябва да бъде много по-богата на белтъчини. У нас неправилно белтъчното съдържание на храната в столовете за студентите е почти едно и също през цялата година.

Общественото хранене има голямо значение за *по-пълното използване на трудовите ресурси на страната*. Бързите темпове на развитие на материалното производство и на общественото обслужване налагат не само правилно да се разпределя работната сила, но и непрекъснато да се увеличава броят на работниците и служителите в народното стопанство.

През периода на шестата петилетка броят на работниците и служителите се е увеличил с 552 хил. души. През същия период увеличението на работната ръка за сметка на естествения прираст на населението е само със 150 хил. души. От един от вариан-

²² А. И. Кочерга, *Економическите проблеми общественото питания*, *Економика*, М., 1972, с. 58—75.

²³ *Економика общественото питания*, *Економика*, 1977, с. 14.

тите на разработените прогнози за увеличаването на активното население на НР България за сметка на естествения прираст на населението се вижда, че то ще се увеличи през деветата петилетка (1986—1990 г.) само с 41 000 души. През целия този период с бързи темпове ще се увеличава относителното тегло на броя на учащите се и пенсионерите.

Резерв за задоволяване на потребностите на страната от работна ръка е домашното стопанство. Добре организираното обществено хранене ще съдействува реално за *преминаване на по-голям брой жени в общественото производство* и в системата на общественото обслужване, защото то ще ги освободи частично или напълно от грижата за приготвяне на храна при условията на домашната кухня.

НР България е страна, в която относително най-голям брой жени в активна възраст участват в общественото материално производство и в сферата на общественото обслужване (у нас 48,7% от всички работници и служители са жени). През 1970 г. 84,7% от жените в активна възраст са били ангажирани с обществен труд, а през 1980 г. техният относителен дял се увеличава на около 85% и към 1990 г. се очаква да бъде повече от 90%.

Голямо е значението на общественото хранене за *изменение структурата на пазара за хранителни стоки*. Под негово влияние все по-голям дял от хранителните стоки се реализират от населението под формата на кулинарна продукция. През 1979 г. повече от 41% от стоковия фонд на хранителните продукти е реализиран чрез заведенията за обществено хранене. С по-нататъшното развитие на общественото хранене относителният дял на хранителните стоки, които ще се реализират след кулинарна преработка в системата на общественото хранене, ще расте непрекъснато и в перспектива ще заеме преобладаващо място в търговията с хранителни стоки. С това ще се съдействува за повишаване на обществената производителност на труда.

Икономическото значение на общественото хранене се състои и в това, че с концентрацията на студената обработка на хранителните продукти в заведенията за обществено хранене *се създават обективни условия рационално да се използват отпадъците от студената и топлинната обработка на продуктите* за отглеждане на свине и за организиране на спомагателни животновъдни стопанства. Днес към почти всички промишлени предприятия със столове са създадени такива стопанства. Те са източник за допълнително количество месо по линията на самозадоволяването. При дребната домашна кухня тези отпадъци почти не могат да се използват.

С националната програма за жизненото равнище на нашия народ (Декемврийски пленум на ЦК на БКП, 1972 г.) се възприе „линията на постепенното поемане на цялата издръжка на под-

растващото поколение от обществото²⁴ —
безплатно осигуряване на учебници за учащите се,
безплатно хранене на подрастващото поколение и пр.

Чрез търговските заведения за масовия потребител, обществените столове и домовете за отдих и туризъм се създават базата и апаратът, с помощта на които ще може в по-далечна перспектива да се осигури комунистически начин на разпределение и организация на потреблението на храна. Тези форми се организират не стихийно, а под контрола на обществото и въз основа на научнообоснованите норми за потребление на хранителни продукти и науката за храненето на човека.

Голямо е значението на общественото хранене за бързото развитие на вътрешния и международния туризъм в България. Вътрешният туризъм има голямо значение за здравето и работоспособността на българския народ и за патриотичното му възпитание. Затова неговото развитие се насърчава морално и материално от БКП и държавата.

Международният туризъм създава условия да се продават на чужденците на територията на нашата страна стоки и услуги срещу валута. Той е форма на международно разделение на труда. Развива се на основата на различията в природните, историческите и други дадености на отделните страни.

След преминаването на работниците и служителите към петдневна работна седмица значително се увеличи броят на трудещите се, които ще желаят да отидат на почивка сред природата в свободните два дни в края на седмицата. Това налага да се увеличи броят на заведенията за хранене в местата за почивка и излети и да се поддържа необходимият асортимент готварска продукция. С това ще се съдействува за разширяване на икономическата роля на общественото хранене.

Социалното значение на общественото хранене е свързано преди всичко със създаването на обективни възможности за освобождаване на жената от обременителната работа в домашната кухня и за социалистическото преустройство на бита.

Битът е понятие с широко съдържание.²⁵ Много елементи и явления от ежедневието на човека съставляват неговото съдържание. Накратко битът „може да се определи като съвкупност от начините и формите на живот на хората в момента, когато те не се занимават с производство, творчески, общественно-политически и друг труд“.²⁶ Битът обаче не може да се разглежда откъснато от обществените материални и културни условия, при

²⁴ Т. Живков, За последователно изпълнение решенията на Десетия конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа, Партиздат, 1972, с. 45.

²⁵ Генчо Цонков, Социалистически бит, Наука и изкуство, С., 1971, с. 140—174.

²⁶ Пак там, с. 117.

които хората живеят, и от тяхната производствена и обществена дейност.

При строителството на социализма в НР България се изгражда не само материално-техническата база, но всеотрасно се развиват икономиката и културата на страната, непрекъснато се подобряват условията, при които живее народът, и се извършва социалистическото преобразуване на бита. Този процес е особено бърз през етапа на изграждане на развитото социалистическо общество у нас.

Значението на общественото хранене като средство за облекчаване на труда на жената и за социалистическото преобразуване на бита расте особено много с увеличаване на заетостта на жената в сферата на материалното производство и общественото обслужване. През 1961 г. относителният дял на жените в общата численост на лицата, заети в народното стопанство, е бил 39,6%, през 1970 г. — 43,3%, а през 1979 г. — 48,6%.²⁷

При условията на научно-техническата революция, която налага бързо да се изменят производствените условия и да се преминава към автоматизация на производствените процеси и към все по-прогресивни технологии, жената трябва да разполага с повече свободно време, за да повишава непрекъснато своята обща култура и квалификация.²⁸ Още Карл Маркс характеризира свободното време на трудещите се като „най-голяма производителна сила.“²⁹

От социологически изследвания се вижда, че работещите омъжени жени среднодневно в изпълнение на домашните си задължения са заети 5,30 h и имат само 2,16 h свободно време. От структурата на свободното време (съотношението между различните форми на занимания и отдиш, за които то се използва) се вижда, че работещите жени изразходват за учение и повишаване на квалификацията си само 4,5% от своето свободно време или ежедневно само по 6,2 min.³⁰ Следователно времето за учение и повишаване на квалификацията е крайно недостатъчно и не отговаря на ролята, която има сега жената.

Политбюро на ЦК на БКП прие решение за издигане ролята на жената в изграждането на развитото социалистическо общество в НР България. В решението е дадена система от мероприятия в духа на програмата на партията и решенията на Декемврийския пленум на ЦК на БКП, с които се цели да се създадат комплексни условия за хармонично развитие на жената и за

²⁷ Статистически справочник, 1980 г., Изд. на КЕССИ, 1980, с. 27.

²⁸ Ц. Куманов, Икономия на време и социално-икономическото развитие, Профиздат, 1980, с. 18—27.

²⁹ Непубликуванни рукописи К. Маркса, сп. „Большевик“, 1939, бр. 11 и 12, с. 65.

³⁰ Е. Е. Новикова, С. Язикова, З. А. Янкова, Жената, трудът, семейството, Профиздат, С., 1979, с. 78—84; Вера Койчева, Свободното време на жената, в. „Отечествен фронт“ от 26. I. 1973 г.

по-нататъшно повишаване на нейната роля в изграждането на развитото социалистическо общество. С тези мероприятия се предвижда по-нататъшното развитие на системата на общественото хранене, като „се дава предимство на изграждането на широка мрежа от обществени кухни и семейни столове-ресторанти в жилищните квартали и комплекси.“³¹

Един от показателите за *преодоляване на същественото различие между града и селото*, което при социализма все още се запазва, е изменението на селския бит и приближаването му до градския. В това изменение, което у нас се осъществява с много бързи крачки, голяма роля играе и в бъдеще ще играе и общественото хранене, организирано от потребителните кооперации, АПК, селските учреждения и училищата.

Жизненото равнище е съвкупност от условията на живот на членовете на дадено общество или на група от хора. Към него принадлежат равнището, обемът и начинът на задоволяване на материалните и духовните потребности, политическите условия на живот и др. Основните групи фактори, които определят жизненото равнище, са реалните доходи, осигуреност на подходяща работа, трудовите условия, системата на здравна и социална осигуровка, системата на образование и др.³²

Общественото хранене в НР България е фактор за *повишаване на жизненото равнище на народа*. Направените изчисления показват, че у нас 25% от населението се ползува от услугите на общественото хранене и че около 77% се хранят на по-ниски цени или напълно безплатно. В различие с някои други социалистически страни в България производствените и търговските разходи на столовете се покриват от обществените фондове за потребление и продуктите се калкулират в стойността на храната по цени на едро. Работниците, служителите и селяните-кооператори имат право също така да вземат от столовете храна и за членовете на семейството си. Освен това цената на храната в столовете към предприятията и АПК може и допълнително да се намалява за сметка на средствата от собствените им фондове със социално-битово предназначение.

През 1979 г. само разходите за производство и обращение (режийните разноски) на столовете, които се покриват със средства на обществените фондове за потребление, са възлизали на 132 млн. лв.³³ От проверки в няколко окръга на страната се вижда, че цената на храната се намалява допълнително средно с

³¹ За издигане ролята на жената в изграждането на развитото социалистическо общество, Партиздат, 1977, с. 37.

³² Вж. Речник по марксистко-ленинска социология, Партиздат, 1972, с. 80; Делян Кояров, Потребности, потребление и жизнено равнище при социализма, Наука и изкуство, 1969, с. 149—168.

³³ Форма 13-Т-С от статистическата отчетност за столовете за 1979 г.

25%. В резултат на това се увеличават реалните доходи на трудещите се в България.

Общественото хранене е също фактор за създаване на културни навици на хранене и за премахване на социалното неравенство.

Здравното значение на общественото хранене се състои преди всичко в това, че то има по-големи възможности в сравнение с домашната кухня да организира рационално и диетично храненето на българския народ. Такава задача се постави и с доклада на др. Т. Живков, изнесен пред XI конгрес на БКП. „Общественото хранене — се казва в доклада — трябва да осигурява в най-голяма степен рационално хранене на нашия народ.“³⁴

От проучванията, направени от Института по хранене и от други институти, се вижда, че у нас средно на 12 души 1 се нуждае от диетична храна, а от 5 жители на НРБ един е с наднормено тегло.

Рационално хранене можем да имаме тогава, когато чрез заведенятия за обществено хранене се осигурява своевременното доставяне на добре приготвена пълноценна и вкусна храна, която съдържа определено количество различни хранителни вещества, необходими за развитието и функционирането на организмите на хранещите се.³⁵

Рационалното хранене е винаги диференцирано хранене, т. е. хранене, съобразено с възрастта, здравословното състояние, професията и условията на труд, при които работи хранещият се.

В епохата на научно-техническата революция основно се измени характерът на труда. Това прави много по-сложна задачата на рационалното хранене. Храната, която работниците получават в столовете, трябва да възстанови разходите на физическа, умствена и нервна енергия.

Рационалното хранене изисква не само оптимална структура на потребление, но и хранене при „атмосфера“ (удобства, култура на обслужване и др.), която съдейства за най-пълноценното усвояване на храната.

Диетичното хранене е съобразено със здравословното състояние на хранещите се. То има голямо значение за здравето и работоспособността на заетите в материалното производство и обслужващата сфера.

За да бъде храненето рационално и фактор за увеличаване на производителността на труда, то трябва така да бъде организирано, че работникът да бъде сигурен, че през времето на обедната почивка ще може спокойно да се нахрани и да си почине. Това налага залите за хранене да са възможно по-близо до цехо-

³⁴ Единадесети конгрес на БКП — доклади и решения, Партиздат, 1976, с. 47.

³⁵ Вж. Рационално и предпазно професионално хранене, Медицина и физкултура, 1974, с. 17—38.

вете, да са съоръжени с подходяща търговска техника и да се прилагат методи на обслужване, които да осигуряват бързо закупуване на храната.

Изследванията, които са направени в различни страни, показват, че за рационалното хранене, за пълното усвояване на храната и за превръщането на храненето във фактор за висока производителност на труда голяма роля играе вкусът на храната, естетичното оформяне на всяка порция и обстановката в залата за хранене — да има много зеленина, за да отпочинат очите на хранещите се, и пр.³⁶

3. ОТЛИЧИЯ И ПРЕДИМСТВА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ ПРЕД КАПИТАЛИСТИЧЕСКОТО ИЗВЪНДОМАШНО ХРАНЕНЕ

Изграждането на крупни промишлени предприятия през втората половина на XIX и началото на XX в. създаде обективни условия да се организират специализирани капиталистически предприятия за масово извъндомашно хранене в големите промишлени и търговски центрове. След Втората световна война бързото развитие на вътрешния и международния туризъм създаде условия да се изградят много предприятия за извъндомашно хранене и грамадни комплекси от хотели, ресторанти, барове и други заведения в курортните селища, туристическите градове, красивите местности, край главни магистрали и пр.

Предприятията за извъндомашно хранене като част от капиталистическото стопанство са подчинени на действието на закона за конкуренцията и анархията. Тяхната мрежа се развива стихийно. Основната цел е да реализират възможно по-големи печалби. „Непосредствената цел на капиталистическото производство — писа К. Маркс — е не производството на стоки, а производството на принадена стойност или печалба.“³⁷

С работническите столове, които собствениците на големите предприятия са откривали, те са целели да си осигурят допълнителни печалби. Това те постигали обикновено, като търгували на по-високи цени и с непълноценна продукция. Работниците са били принудени да се хранят в тези столове, защото са получавали храната на кредит и времето за обедната им почивка е било недостатъчно, за да отидат до заведения за хранене извън района на предприятието.

След Втората световна война и особено след 50-те години към големите фабрики и заводи, които преминаха към комплексна

³⁶ Вж. Я н и к Д а н у т а, Заведенията за обществено хранене и рационалното хранене, сп. „Пшегльонд гастрономични“, кн. 5 от 1978 г. (на полски език).

³⁷ К. М а р к с, Теория прибавочной стоимости, ч. II, Госполитиздат, 1957, с. 551.

механизация и автоматизация на производството, собствениците откриват работнически столове, в които храната се продава на значително по-ниски цени от тези, по които може да се купи в търговските заведения за хранене. Капиталистите правят това не поради грижи за здравето или за подобряване материалното положение на работниците, а за да си осигурят висока производителност на труда през цялото работно време. В съвременното капиталистическо производство е необходимо голямо умствено и физическо напрежение, за да могат работниците да следват хода на машината. Чрез по-ниските цени на храната в столовете капиталистите принуждават работниците по икономически път да получат по-питателна храна, която да им осигури необходимата енергия, за да могат да работят през цялата смяна с еднаква напрегнатост и интензивност на труда. По този начин минималните разходи, които капиталистите правят за подобряване на храната в работническите столове, се компенсират многократно от увеличението на производителността на труда. За тази „грижа“ на капиталистите има и други причини — борбата на професионалните съюзи в защита на работническата класа.

За безработните и за бедстващите работнически семейства и за техните деца в капиталистическите страни се създават различни „безплатни“ трапезарии. Те обикновено се поддържат от подаяния на капиталистите и от различни буржоазни „благотворителни“ дружества. Сервира се еднообразна и безвкусна храна и при условия, които са унизителни за човешкото достойнство.

През 1919 г. В. И. Ленин разкри същността на капиталистическите предприятия за извъндомашно хранене и показа тяхната цел и средствата, които те използват.

В труда си „Великият почин“ Ленин характеризира капиталистическите работнически столове и трапезарии като образец на най-мръсна експлоатация и „акробатство на буржоазната благотворителност“.³⁸ Тази правилна характеристика важи с цялата си сила и за модерно обзаведените столове, които днес се откриват към големите капиталистически предприятия.

За експлоататорската класа и капиталистическата върхушка са организирани най-люксови ресторанти, в които се търгува с най-разнообразна и висококачествена храна, приготвена от пресни и висококачествени продукти. Те обаче не са достъпни за обикновените граждани, тъй като цените са много високи. За експлоататорската класа се откриват също така различни луксови кабарета, локали, барове и др. под. заведения, където се създават условия за хазартни игри и за морална разпуснатост. Чрез тези заведения за „развлечение“ капиталистите трупат огромни печалби.

³⁸ В. И. Ленин, Съч., т. 29, с. 424—425.

За обикновените граждани са открити голям брой ресторанти от ниска категория, закусвални, кафенета, кафе-еспreso и др. В голяма част от тези заведения се търгува със сравнително евтина продукция, която се приготвя при най-опростена технология и най-широко използване на различни заместители на пълноценните хранителни продукти.

В капиталистическите страни работят и голям брой пивници, аперитиви и други заведения, в които се търгува предимно със спиртни напитки.

Сред предприятията за извъндомашно хранене в развитите капиталистически страни господстващо положение заемат крупните монополистически обединения. Те са организирани като комплексни предприятия за производство и продажба на готова храна и полуфабрикати, собственост на крупни монополи.

Много от тези обединения са монополизирали и изкупуването на хранителните продукти. По този начин те експлоатират едновременно производителите на хранителни продукти (чрез ниските цени при изкупуването), потребителите (работници, служители и градското беднячество) и ангажираните в тях работници.

В капиталистическите страни наред с големите капиталистически предприятия за извъндомашно хранене съществуват и много малки заведения (в Париж те са повече от 60 хиляди). Обикновено те се откриват на такива места, където големите капиталистически фирми нямат изгода да създават свои заведения (край пътища с малко движение, в бедните работнически квартали и др.). В тези предприятия обикновено работи собственикът с цялото си семейство. В много случаи той е агент на големи промишленици и търговци с хранителни стоки или е зависим от едините предприятия, които го снабдяват на кредит с хранителни продукти и напитки.

Жестоката конкуренция между монополните обединения в областта на извъндомашното хранене и намаляването на пазара поради непрекъснатото влошаване на материалното положение на широките маси на трудещите се („замразяване“ на заплатите, повишаване на цените, милитаризация на икономиката и др.) ги принуждават да правят скъпа реклама. Това се отразява на размера на разходите за производството и обращението. В САЩ ресторантската „промишленост“ работи при 40—45% разходи за производството и обращението.

В гонитбата на все по-големи печалби монополите непрекъснато механизират и автоматизират производството и търговията с готова храна и питиета, намаляват броя на персонала и изхвърлят на улицата хиляди работници от ресторантите, закусвалните и другите заведения за хранене.

Всички тези предприятия в областта на храненето в капиталистическите условия не могат да се назоват и не са обществено хранене. Истинското обществено хранене се е зародило и се развива само при условията на социалистическия строй.

Втора глава

ОРГАНИЗАЦИЯ, УПРАВЛЕНИЕ И РАЗВИТИЕ НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

1. ВЪЗНИКВАНЕ И РАЗВИТИЕ НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ В СССР

В дореволюционна Русия е имало около 120 хил. хана, кръчми и ресторанти. Това са били предприятия, които по думите на Ленин са съчетавали всички най-лоши страни на спекула, лесна печалба, измама и фалшификация.

Състоянието на икономиката в последните години преди Октомврийската революция било много тежко: стопанска разруха и продоволствена криза; рязко намалено производство на промишлеността и селското стопанство; непрекъснато увеличаващи се цени.

Шестият конгрес на партията, свикан наскоро след Октомврийската революция, е охарактеризирал така положението на страната: „... пълно изтощение в сферата на производителния труд и дезорганизация на производството, всемерно разстройство и разпадане на транспортната мрежа, състояние на държавните финанси, близко до окончателен крах, и като последствие на всичко това достигаща до край продоволствена криза, абсолютен недостиг на топливо...“¹

В първите години на съветската власт заведенията за обществено хранене (столовете) са имали решаваща роля за разпределението на оскъдните фондове от продоволствени продукти, с които разполагала държавата. Поради това мрежата на обществените столове бързо се разширявала. През 1919 г. броят на столовете в Ленинград и Москва достига до 3000. Те са обслужвали повече от 1 млн. души.

Комунистическата партия и съветското правителство подпомагали всестранно развитието на общественото хранене, като осигурявали предимство в снабдяването на заведенията за хранене, освобождавали ги от държавни и местни данъци и пр.

Ролята на общественото хранене (обществените столове) на-

¹ КПСС в резолюциях и решениях, съездов, конференций и пленумов ЦК, т. I, изд. седьмое, М., Госполитиздат, с. 377.

раства особено много през периода, когато комунистическата партия осъществява индустриализацията на страната и колективизацията на селското стопанство. През този период бързо се увеличава населението в градовете и промишлените селища. В тях общественото хранене се налага като главен апарат за разпределение на фондовете от продоволствени стоки. На заведенията за обществено хранене е поставена задачата да осигурят топла храна за работниците и служителите от новото строителство и да съдействуват за битовото устройване на семействата на работниците, дошли от други райони.

В последните години преди Втората световна война делът на оборота на общественото хранене в стокооборота на дребно на страната е достигнал 13%, като 56% от стокооборота на общественото хранене са били от собствена продукция. В системата на общественото хранене са били заети 784 хил. работници. От услугите на общественото хранене се ползували около 19 млн. души.

В годините на Великата отечествена война (1941—1945 г.) фашистките завоеватели разрушили и унищожили почти всички заведения за обществено хранене, които се намирили във временно окупираните територии.

След завършването на войната наред с възстановяването на разрушената мрежа от заведения за хранене са били проведени редица мероприятия за по-нататъшно подобряване работата на общественото хранене. През 1953 г. е била изменена системата за заплащане на труда на кухненските работници. Тяхната заплата била поставена в зависимост от количеството на кухненското производство, а не въз основа на реализирания стокооборот, изразен стойностно.

Комунистическата партия на СССР винаги е разглеждала общественото хранене като сфера на дейност, която е непосредствено свързана със социалистическата организация на обществения труд, която съдействува за преустрояване бита на населението на социалистически начала и подпомага растежа на благосъстоянието на народа. Израз на това разбиране беше и Постановление на ЦК на КПСС и Министерския съвет на СССР от 8 август 1960 г. за по-нататъшното подобряване на търговията. С постановлението не само се предвидиха значителни капитални вложения за развитието на материално-техническата база на търговията и общественото хранене, но се даде право на съветите на министрите на съюзните републики и министерствата да разходват за строителство на магазини и заведения за обществено хранене 5% от капиталните вложения за жилищно строителство.

Победата на социализма във всички области на икономическия и обществения живот на страната създаде възможност Съветският съюз да встъпи в нов период на своето развитие — период на разгърнато строителство на комунистическото общество. В приетата от XXII конгрес на КПСС програма на партията голя-

ма роля е отредена на общественото хранене, тъй като то ще заема все по-голямо място в организацията на народното потребление.

Съгласно програмата по-нататъшното развитие на общественото хранене ще се осъществява по два пътя:

— за сметка на индивидуалните доходи на населението;

— за сметка на обществените фондове за потребление, т. е. безплатно.

Програмата предвижда да се развива с бързи темпове мрежата на общественото хранене, като цените се намаляват в големи размери в сравнение със стоките в магазините за хранителни продукти. Предвижда се стокооборотът в общественото хранене да изпреварва с темповете си развитието на стокооборота от хранителни стоки.

В решенията на XXV конгрес на КПСС беше подчертана необходимостта от по-нататъшното развитие на общественото хранене в промишлените предприятия на СССР и че храненето на трудещите се трябва така да бъде организирано, че те да изразходват за това възможно най-малко време. За целта беше обърнато особено голямо внимание на съоръжаването на заведенията за обществено хранене със съвременна техника и снабдяването им с промишлено произведени полуфабрикати.²

В резултат на тези грижи на КПСС и държавата днес в системата на общественото хранене на СССР са заети повече от 2 млн. работници. Отрасълът има повече от 240 хил. заведения за обществено хранене (фабрики-кухни, столове, ресторанти, закувални и др.) и едновременно могат да се хранят повече от 17,5 млн. души. Чрез системата на общественото хранене се реализират повече от 18% от продоволствените стоки в Съветския съюз. Заведенията за хранене обслужват ежедневно около 110 млн. потребители. Като се вземат пред вид и столовете при учрежденията, почивните станции и др., от услугите на общественото хранене се ползват 122—123 млн. души или около половината от населението на СССР.³

2. ВЪЗНИКВАНЕ, РАЗВИТИЕ И ПОСТИЖЕНИЯ НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНО В НР БЪЛГАРИЯ

Предприятията за извъндомашно хранене в България преди 9. IX. 1944 г. подобно на всички други капиталистически предприятия за хранене имаха единствена цел да получат възможно

² Материали XXV съезда КПСС, с. 219.

³ А. И. Кочерга, Сфера обслужвания населения, Мысль, М., 1979, 269—270.

по-големи печалби, като експлоатираха едновременно производителите на селскостопански продукти, работниците от заведенията за хранене и клиентите.

Голям брой от клиентите на гостилниците и кръчмите са получавали храна и напитки на кредит и при условия, определяни единствено от собствениците на заведенията.

Мрежата на заведенията за извъндомашно хранене, която е била създадена в България преди 9. IX. 1944 г., се характеризира с два основни признака.

Първо, преобладавали са заведения, в които се търгувало предимно със спиртни напитки. Към 31. XII. 1934 г. в страната е имало 23 211 заведения за извъндомашно хранене. От тях само 7024 не са търгували със спиртни напитки.

По време на Втората световна война обаче броят на кръчмите бързо се увеличавал. В навечерието на освобождението на България от монархо-фашистко иго е имало 24 000 кръчми или 1 кръчма на всеки 280—300 души.

Второ, почти всички заведения за извъндомашно хранене са били малки търговски обекти, примитивно съоръжени. Към 31. XII. 1934 г. 31 936 души са работили в 23 211 търговски заведения или по 1,4 души на заведение. През 1939 г., която е година на подем на капиталистическото стопанство в България, в заведенията за извъндомашно хранене (гостилници, ресторанти, сладкарници и пивници) са работили всичко 19 401 работници и в тях е имало само 29 електродвигателя (на мелници за месо, компресори и др.).

Като реакция срещу търговията със скъпа, непълноценна, а често пъти и вредна за здравето храна и за защита на икономическите си интереси учащите се, работници и служители създаваха кооперативните столове. Тяхното ръководство се състоеше от прогресивни хора—членове на партията или нейни съмишленици. В последните години преди 9 септември 1944 г. по-голямата част от кооперативните столове бяха закрити въз основа на различни фашистки закони за контрол на кооперативните сдружения и акционерните дружества.

Към фабриките и другите промишлени предприятия имаше организирани малко столове. Работниците се хранеха предимно с еднообразна и недостатъчна по количество храна, донесена от къщи. По изключение към някои от рудниците са били създадени столове (наричани кантини), в които работниците са могли да получат храна на кредит, стойността на която е била удържана от заплатите им. Броят на хранещите се в тях обаче е бил много малък (средно 70—80 души от 2000 работници), понеже условията за хранене са били неизгодни при малките надници, които получавали миньорите, и страха за утрешния ден.⁴

⁴ Сп. „Народно здраве“, бр. 1 от 1930 г., с. 3.

Наследството, което получи народната власт, беше много тежко: ограбено от хитлеристите стопанство, оскъдица на хранителни продукти, инфлация, ниски реални доходи на трудещите се, широка спекула с хранителни продукти, от която най-много страдаха работническата класа и непроизводителните бедни слоеве на населението.

Партията и народното правителство в своите първи стъпки за изграждане на обществено хранене в България и при неговото по-нататъшно развитие се ползуваха от богатия опит на Съветския съюз, като винаги имаха пред вид и нашите конкретни условия (стоковите и финансовите възможности на страната, бита на българския народ и пр.).

Начало на организацията на общественото хранене (на обществените столове) в България беше поставено с Постановлението на народното правителство от месец януари 1945 г. С него се задължиха собствениците на предприятията и стопанствата и ръководителите на учрежденията и организациите да открият столове за работниците и служителите, като поемат напълно техните производствени и търговски разходи. Обществените столове се ползуваха с предимство в снабдяването с хранителни продукти, на всеки столуващ се отпуснаха допълнително хранителни продукти извън редовните дажби, давани срещу купоните, и пр.

В резултат на тези грижи на народната власт през 1947 г. в страната работеха вече 2340 обществени стола (към предприятията, учреждения, организации и пр.) с около 230 000 столуващи, а през 1949 г. или само след 5 години народна власт — 3440 стола с 350 000 столуващи. Цифрите показват, че през 1949 г. 43,6% от всички работници и служители в страната са получавали един път дневно столова храна, и то при сравнително ниски цени.

Развитието на народното стопанство създаде условия през 1952 г. да бъдат премахнати купоните за хранителни стоки. Премахването на купоните се извърши успоредно с провеждането на паричната реформа. Наличните пари у населението бяха обменени в съотношение 100 към 1.

През същата година с постановление на Министерския съвет беше проведена голяма реорганизация в ръководството и ценообразуването в столовете. Столовете към предприятията и учрежденията и спомагателните стопанства към тях се обособяваха като отделни стопански единици на пълна стопанска сметка и със самостоятелно ръководство.⁵ Съществена промяна беше извършена в начина на ценообразуването в столовете. По цени на ястията столовете бяха приравнени с търговските заведения (гостилниците) от трета категория. При новия режим за столовете броят на столуващите работници и служители бързо намаля, понеже цената на храната се повиши средно с 30%. В края на 1952 г. броят

⁵ Постановление на Министерския съвет № 723 от 29. VIII. 1952 г.

на столовете намалѝа на 1056, а на столуващите — на около 150 000 или само 14,05% от работниците и служителите в страната се хранеха в столовете.

През 1956 г. в духа на решенията на Априлския пленум на ЦК на БКП беше отменено 728-то постановление. С постановление на Министерския съвет за подобряване и поевтиняване на храната в работническите и учредженските столове се задължиха предприятията и учредженията да поемат отново производствените и търговските разходи на столовете. Разрешѝ се на столовете да получават хранителните стоки по цени на едро и да купуват хранителни продукти от кооперативните пазари и ТКЗС по цени, не по-високи от единните държавни цени, а на работниците и служителите да вземат храна от столовете и за членовете на семействата си.⁶

В резултат на проведените мероприятия за подобряване и поевтиняване на храната в столовете техният брой и броят на столуващите работници, служители и учащи се бързо се увеличи (табл. 1).

Таблица 1

Брой на столовете и хранещите се в тях⁷

Година	Брой на столовете	Брой на столуващите
1952	1056	150 000
1956	2408	343 000
1960	3835	766 000
1965	4255	893 950
1972	4231	1 024 487
1979	5479	1 519 425

Освен това към аграрно-промишлените комплекси има около 700 стола, някои от които работят само през летния сезон.

През целия период на социалистическо строителство и особено през етапа на изграждане на развито социалистическо общество в България БКП е полагала особени грижи за обществено организираното хранене към предприятията, учебните заведения и учредженията. Израз на тези грижи е и Решение № 224 от 22. II. 1979 г. на Секретариата на ЦК на БКП за решително подобряване столовото хранене на работниците, учениците и служителите. В решението, след като се подчертава, че столовото хранене е „неделимо от социалната политика на БКП“, се прави критичен анализ на достиженията и слабостите в столовото хра-

⁶ Постановление на Министерския съвет от 26. VI. 1956 г., Известия, бр. 53 от 1956 г.

⁷ Формуляр 13-Т-С за статистическата отчетност на столовете.

нене и се набелязва система от мероприятия, с които се цели „да се осигури бързо и качествено подобряване на столовото хранене“.

С решението се дават и основните насоки на развитието на столовото хранене в близките години и в по-далечна перспектива и конкретните задачи на министерствата, ведомствата, стопанските организации и профсъюзите в тази област:

1. Системата на столовото хранене да се развива с предимство по отношение на останалите форми на обществено хранене.

2. През 1979 и 1980 г. да се осигурят условия за организирано хранене средно за страната на 55—60% от работниците, служителите и на всички учащи се, които желаят да се хранят в столове.

3. Да се изгради на териториален принцип единна система за организация и управление на столовото хранене.

4. Министерството на вътрешната търговия и услугите да осъществява единна държавна политика и методическо ръководство на организацията, дейността и развитието на столовото хранене в страната.

5. Столовете и особено тези в учебните заведения и кухни-те в детските ясли и градини да получават с предимство хранителни продукти, разпределяни по линията на централизираните стокони фондове.

6. Ръководствата на министерствата, ведомствата и стопанските и другите организации да носят пълна отговорност за състоянието и развитието на столовото хранене в техните системи.

Въз основа на решението на Секретариата Министерският съвет и ЦС на БПС приеха решение № 117 от 25. V. 1979 г., с което се конкретизираха задачите, поставени за решаване в областта на столовото хранене, и се уточнява, че преминаването на столовете към единната система за организация и управление на столовото хранене да става на договорна основа, като „се държи сметка за социално-икономическата ефективност и се спазва принципът на доброволността“.

Изтласкването на частния капитал от предприятията за извън-домашно хранене и тяхното превръщане в социалистически предприятия за обществено хранене след 9 септември 1944 г. не стана изведнъж, а постепенно в продължение на няколко години.

В селата още в първите години след Деветосептемврийската революция потребителните кооперации иззеха от селските чорбаджии гостилниците и кръчмите и поставиха началото на общественото хранене.

В градовете изземването на частните ресторанти, гостилници и кръчми ставаше по-бавно. Градските потребителни кооперации („Напред“, „Труд“, а по-късно и „Наркооп“) насочиха вниманието си основно към организиране и подобряване на магазинната мрежа, в който сектор на търговията имаха и по-голям опит. И в градовете обаче държавата провеждаше твърд курс на огра-

ничаване и ликвидиране на частните предприятия за извъндомашно хранене.

Този курс на народното правителство беше изразен от Г. Димитров в беседата му на 27 януари 1947 г. с членовете на Съюза на българските търговци: „Аз не мисля например, че ще бъде в интерес на нашата страна, на нашия народ снабдяването с храна, с хранителни продукти, ресторантите, хотелите и пр. да бъдат за дълго време предмет на частната търговия. Вие трябва да разберете, че това, което се отнася за здравето на народа, това, което се отнася непосредствено до общонародните интереси, то трябва да мине постепенно в ръцете на самата държава. . .“⁸

През 1947 г. по инициатива на Националния съвет на Отечествения фронт бяха създадени общински предприятия за стопанисване на хотели, ресторанти и магазини, наречени по-късно „Хоремаг“. До края на 1947 т. такива предприятия функционираха в 1575 селища на страната.⁹

У нас не беше експроприирана дребната градска и селска собственост, каквато представляваха голям брой от заведенията за извъндомашно хранене. Затова общинското предприятие „Хоремаг“ вземаше под наем отделни заведения за хранене заедно с целия им инвентар, а собственикът се назначаваше за управител или на друга ръководна работа на заведението. ¶ В къс срок много от тези управители бяха обаче уволнени или преместени на други търговски обекти, понеже продължаваха да работят с порочните методи на дребни капиталисти.

Общинските стопански предприятия „Хоремаг“ си поставиха следните стопански задачи:

а) да унищожат спекулата и черната борса с продукти от първа необходимост;

б) да се увеличат количеството на продаваните стоки и да подобри тяхното качество;

в) да намалят и затвърдят цените;

г) да реализират печалба в полза на общината и държавата.

Някои от тези задачи бяха сравнително добре решени в значително къс срок. Така например софийското предприятие „Хоремаг“ намали цените на храната в ресторантите с 27%, а в гостилниците — с 37%, като премахна редица нецелесъобразни разходи.

Изтласкването на частния капитал от предприятията за хранене продължи и през следващите години. През 1948 г. започна да функционира държавното стопанско предприятие „Балкантурист“. То организира ресторанти, в които продукцията се продаваше, без да се изискват купони, но на значително по-високи

⁸ Г. Д и м и т р о в, т. III (1942—1947 г.), изд. на БРП (к), 1947, с. 492.

⁹ В. „Работническо дело“, бр. 17 от 23. I. 1948 г.

цени от тези, установени в заведенията на предприятията „Хоремаг“ и потребителните кооперации.

За стопанисването на ресторантите и бюфетите към железопътните станции беше организирано държавно предприятие „Железопътни бюфети и ресторанти“.

Голяма част от кръчмите и гостилниците, които търгуваха със спиртни напитки, бяха закрити по силата на Закона за намаляване броя на кръчмите (20. VI. 1947 г.).

С Постановление от юни 1950 г. ЦК на БКП и Министерският съвет набелязаха редица мерки за подобряване на търговията, някои от които засегнаха и общественото хранене.¹⁰ Мрежата от търговските заведения за обществено хранене в селата беше предадена на потребителните кооперации, тъй като се ликвидираха селските общински предприятия „Хоремаг“. В София и Пловдив се създадоха специализирани градски търговски предприятия за обществено хранене, наречени „Здрава храна“. С постановление-то се набелязаха специални мероприятия за подготовка на кадри в търговията и общественото хранене. Учреди се фонд за премиране на проявили се работници в търговията.

В областта на общественото хранене с постановлението беше обърнато специално внимание на околийските народни съвети и околийските комитети на БКП за незадоволителното качество на ръководство и контрол върху работата на заведенията за хранене, за неправилното увлечение в откриване на пивници и други заведения за търговия с напитки, за назначаване на работа служители, които имат неправилно отношение към народната власт.

С отменянето на купоните за хранителни стоки се разшириха задачите, които стояха пред търговските предприятия и заведенията за обществено хранене. Това наложи към Министерството на вътрешната търговия да се създаде управление „Обществено хранене“, което да ръководи и координира дейността на общественото хранене в цялата страна.

Народното стопанство на България се развиваше успешно. Изпълняваше се първият годишен план от втората петилетка. През месец май 1954 г. ЦК на БКП и Министерският съвет отново се занимава с проблемите на търговията и общественото хранене. Беше прието съвместно постановление за по-нататъшното развитие на търговията и подобряване снабдяването на трудещите се.¹¹

С постановлението се задължи Министерството на вътрешната търговия да открие показни заведения за обществено хранене във всички окръжни градове и в по-големите промишлени центрове, от работата на които да се учат останалите заведения. Особено

¹⁰ 1511-то постановление на МС и ЦК на БКП за мерките за подобряване на търговията, ДВ, бр. 139 от 14. VI. 1950 г.

¹¹ 240-то постановление на МС и ЦК на БКП. Известия, бр. 40 от 18. V. 1954 г.

внимание се обърна на заведенията за закуски, броят на които беше недостатъчен. Министерството на вътрешната търговия беше задължено да открие 100 нови заведения за закуски. Задължи се Министерството на вътрешната търговия с помощта на професионалните съюзи да засили контрола върху столовете и най-малко два пъти в годината да докладва пред Министерския съвет за тяхното състояние и взетите мерки по подобряване на работата им.

Успоредно с разширяване мрежата на общественото хранене се увеличаваше и броят на заведенията, в които се продаваха спиртни напитки. За да се активизира борбата с тези лоши увлечения, през 1957 г. ЦК на БКП прие специално Постановление за засилване на борбата срещу пианството и алкохолизма като буржоазни остатъци, които са несъвместими с бита на нашия народ. С постановлението се предвиждаха редица санкции за ръководителите на заведенията, които допускат посочените прояви, и набелязаха мероприятия за разширяване производството и търговията с безалкохолни напитки.

На 25 и 26 юли 1960 г. се състоя съвместно разширено заседание на ЦК на БКП и Министерския съвет по въпросите на търговията и общественото хранене. Въз основа на доклада за общественото хранене, съдокладите и разискванията беше прието съвместно постановление, с което се начертаха задачите и перспективите за развитието на общественото хранене в следващите 10—15 години.¹²

В постановлението е дадена висока оценка на труда на готварските работници. „Заплатите на готвачите — се казва в постановлението — да се поставят в съответствие със заплатите на специалистите от материалното производство.“ За да се изтъкне голямото значение на готварската професия и „да получи тя обществено признание“, се създаде почетното звание „майстор-готвач“ и „майстор-сладкар“, с което да се удостоият най-добрите готвачи и сладкари. Носителите на това звание получават и допълнително парично възнаграждение.

Докладът, изнесен пред VIII конгрес на БКП, и приетите от него Директиви за развитието на НР България през периода 1961—1980 г. са документи, с които са начертани и основните насоки за развитието на общественото хранене за периода от 20 години.¹³

На Юлския пленум на ЦК на БКП (1968 г.) бяха дадени основните насоки за по-нататъшното развитие на системата на

¹² Постановление на ЦК на БКП и МС от 26. VII. 1960 г. за по-нататъшно развитие на социалистическата търговия, за по-пълно задоволяване на материалните и културните потребности на трудещите се, Изд. на БКП, 1960, с. 172—179; в „Работническо дело“, бр. 208 от 26. VII. 1960 г.

¹³ Отчет на ЦК на БКП пред Осмия конгрес на партията, Изд. на БКП, 1962, с. 96—97.

управление на нашето общество. С решенията на пленума се постави задача да се доразработят „научните основи на храненето на работниците, кооператорите, на целия народ, особено на подрастващото поколение“.

Др. Тодор Живков се сприя специално в доклада, който изнесе пред този пленум, на ролята на заведението за хранене като на основно звено в системата на общественото хранене. Той постави задачата да се издигне ролята на заведенията и да се създаде такава организация на тяхната дейност, че отделното заведение „да бъде магнит за привличане и реализация на потребителското търсене“.¹⁴

На Десетия конгрес на БКП се подчерта отново голямото значение на общественото хранене за жизненото равнище на народа. „Голямо значение за повишаване жизненото равнище на народа, а също така и за облекчаване на домакинския труд — се казва в доклада на др. Т. Живков, изнесен пред конгреса — има разширяването на мрежата на общественото хранене.“¹⁵

На пленум на ЦК на БКП през 1972 г. се разгледаха проблемите, свързани с по-нататъшното повишаване на жизненото равнище на народа.

С решението на пленума докладът, изнесен от др. Тодор Живков „За последователно изпълнение решенията на Десетия конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа“, беше утвърден като програма за издигане на материалното и културното благосъстояние на народа през годините на шестата петилетка и в близка перспектива. С решение на Народното събрание тази програма беше приета за национална програма и основа на държавната политика.

В доклада на др. Т. Живков и решенията на Декемврийския пленум се отделя специално място и на общественото хранене като подсистема на системата на комплексното обществено обслужване в България. Пред общественото хранене се поставят редица конкретни задачи:

1. Да се създаде система за проучване на потребителското търсене, изградена на научна основа. Проучванията трябва да обхванат и структурните изменения в потребителското търсене, които ще настъпят в резултат на измененията на равнището на доходите както общо, така и по групи семейства.¹⁶

2. Да се осигури по-нататъшно използване и по-нататъшно развитие на материално-техническата база на общественото хра-

¹⁴ Т. Ж и в к о в. Основни насоки за по-нататъшното развитие на системата на управление на нашето стопанство, Изд. на БКП, 1968, с. 170.

¹⁵ Т. Ж и в к о в. Отчетен доклад на ЦК на БКП пред Десетия конгрес на партията, Партиздат, 1971, с. 126.

¹⁶ Т. Ж и в к о в. За последователно изпълнение решенията на Десетия конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа, Партиздат, 1972, с. 110 и 118.

нене. От една страна, се набляга на най-ефективното използване на наличната материална база, като се извършват необходимото модернизиране, преустройство и въвеждане на съвременна технология. От друга страна, се поставя задача при по-нататъшно развитие на материално-техническата база на общественото хранене да се осигуряват максимални икономии на обществен труд.

3. Широко да се прилага формата „комбинирано и многостранно използване на материалната база в общественото хранене“, т. е. търговски заведения за хранене да се използват като обществени столове и търговската зала на едно и също заведение в различните часове на деня и дни на седмицата да се използва различно. Например кварталната гостилница да работи сутрин като закусвалня, след обяд като кафене, а вечер като ресторант от народен тип.

4. Да се засили процесът на индустриализация и концентрация на производството на полуфабрикати и готова продукция, като се изградят големи нови фабрики-кухни и широко се използва наличната база на системата на хранителната промишленост.

5. При по-нататъшното развитие търговията и общественото хранене да се съчетават с развитието на другите форми на „обществено обслужване, за да се осигури комплексно обслужване на трудещите се“.

С решаването на всички тези задачи ще се осигури, от една страна, икономически ефективна работа на цялата система на общественото хранене, а от друга — по-нататъшното разширяване обхвата на общественото хранене и по-пълното задоволяване на потребителското търсене на населението от полуфабрикати и готова храна.

В Основните насоки за общественоеикономическото развитие на НР България през седмата петилетка пред общественото хранене се поставиха няколко основни задачи:

1. Да продължи ускореното развитие на общественото хранене и през годините на седмата петилетка.

2. Да се дава предимство в развитието на столовете за работниците, кооператорите, учениците и студентите.

3. Чрез общественото хранене да се осигурява в най-голяма степен рационално хранене на народа.

4. Обществено хранене да се разширява, като се изграждат кулинерни комбинати в неговата система и се разширява производството на готови и полуготови храни в предприятията на хранително-вкусовата промишленост.¹⁷

¹⁷ Единадесети конгрес на БКП — доклади и решения, Партиздат, 1976, с. 180.

За конкретизиране на тези задачи беше прието 117-то решение на Министерския съвет и ЦС на БПС на 25. V. 1979 г.

За усъвършенствуване организацията на общественото хранене от системата на Столичния общински народен съвет, която се обхваща от 7 предприятия за общественото хранене и средства за подслон, беше обособена стопанска дирекция „Обществено хранене“.¹⁸ С това се създадоха обективни условия за повишаване компетентността на ръководството и контрола на най-голямата система от търговски заведения за общественото хранене, каквато е тази на СОНС. Ще бъде целесъобразно подобно усъвършенствуване и в някои други големи градове (например в Пловдив, Варна и др.).

Постижения на общественото хранене. В резултат на непрекъснатите грижи на партията и правителството общественото хранене в България се развива с бързи темпове. Бързите темпове на развитие се виждат най-добре, като се сравни, от една страна, развитието на общественото хранене за един по-дълъг период от време (вж. табл. 2), а от друга страна, като се съпостави общественото хранене в България с общественото хранене в някои социалистически страни — членки на СИВ. Сравнението може да се направи по показателите *обем на стокооборота, развитие на мрежата от заведения за общественото хранене* и др.

Таблица 2

Стокооборот на общественото хранене в НР България (търговски заведения и столове)¹⁹

Година	Стокооборот в млн. лв. по цени за годината
1950	132,0
1960	455,2
1970	1149,8
1979	1982,6

От данните в табл. 2 се вижда, че за период от 29 години стокооборотът на общественото хранене е нараснал повече от 15 пъти, т. е. показва се бързото развитие на общественото хранене.

По текущи цени през 1952 г. стокооборотът на общественото хранене е представлявал 16,59% от общия стокооборот на дребно в страната (хранителни и нехранителни стоки), през 1960 г. — 19,1%, а през 1978 г. — 19,4%. В общественото хранене обаче се реализират предимно хранителни стоки и затова по-правилно е да се сравнява стокооборотът от общественото хранене не с це-

¹⁸ Разпоредба № 19 от 8. IV. 1980 г. на Министерския съвет за усъвършенствуване на търговията в столицата.

¹⁹ Статистически годишник на НР България, 1979 г., с. 340.

лия стокооборот на дребно, а само със стокооборота от хранителни стоки. През 1957 г. 35,13% от всички хранителни стоки са реализирани чрез заведенията за обществено хранене, 1960 г. — 38,01%, а през 1978 г. тяхното относително тегло се увеличава на 41,0%.

Характерно и положително за общественото хранене в България е, че непрекъснато се увеличава относителният дял на стокооборота от безалкохолни и слабо алкохолни питиета (пиво) и се намалява относителният дял на спиртните напитки. Това най-добре се илюстрира с данните в табл. 3.

Таблица 3

Относителен дял на стокооборота от спиртни напитки, пиво и безалкохолни питиета в стокооборота на общественото хранене²⁰

Година	В процент към стокооборота на общественото хранене		
	спиртни напитки	пиво	безалкохолни питиета
1953	36,27	7,80	2,55
1960	20,79	8,06	4,82
1965	16,34	9,19	5,56
1973	13,24	10,38	6,87
1978	11,04	10,33	7,33

Трябва да се има пред вид, че с натурални единици (kg, l, t) относителният дял на спиртните напитки е значително повече намалял, защото в последните 10—15 години се провежда политика за по-бързо повишаване цените на алкохолните напитки в сравнение с тези на хранителните продукти, пивото и безалкохолните питиета.

Разширява се непрекъснато и мрежата от заведения за обществено хранене. През 1952 г. в страната ни е имало 8827 заведения за обществено хранене, през 1960 г. — 14 498, през 1970 г. — 19 775, а през 1979 г. — 23 659.²¹

По-добра представа за успехите на общественото хранене се получава, когато си послужим с показателя *брой на местата за сядане в заведенията* (вж. табл. 4).

Показател за успехите на общественото хранене е и *броят на работниците, заети в общественото хранене*, на 1000 души от населението. През 1960 г. в нашата страна е имало на 1000 жители 6,1 работници в заведенията за обществено хранене, а през 1979 г. — 14,6, или техният брой се е увеличил повече от 2 пъти.

Развитието на общественото хранене в НР България се вижда още по-добре, когато се направи съпоставка с някои социалистически страни — членки на СИВ. В табл. 5 е посочен отно-

²⁰ Статистически годишник на НРБ, 1979, с. 347.

²¹ Статистически справочник, 1980, с. 202.

Таблица 4

Брой на местата за сядане в заведенията за обществено хранене (търговски заведения и столове)

Година	Места, хил. бр.	Население, хил. ж.	Места за сядане на 1000 ж.
1956	491,9	7614	64,6
1970	945,3	8490	111,2
1979	1361,6	8828	154,2

Таблица 5

Стокооборот, реализиран в търговската мрежа и в общественото хранене през 1978 г.²² (в %)

Държава	Стокооборот, общо	В това число:	
		търг. мрежа	обществ. хранене
България	100,0	80,0	20,0
Унгария	100,0	87,0	13,0
Чехословакия	100,0	87,8	12,2
Румъния	100,0	89,4	10,6
ГДР	100,0	90,8	9,2
СССР	100,0	92,7	7,3

сителният дял на стокооборота на общественото хранене към общия стокооборот на дребно на съответната страна.

Подобен резултат се получава и когато си послужим с показателя *брой жители, обслужвани от едно заведение за обществено хранене*. В НР България има средно едно заведение за обществено хранене на 430 жители, в ЧССР — на 642, в ГДР — на 737, в СССР — на 967, в Румъния — на 1436 и в Полша — на 2350 жители.²³

От данните се вижда, че общественото хранене в нашата страна има по-добре развита мрежа. Това може да се обясни с относително големия брой чуждестранни туристи, за които са построени допълнителни заведения за обществено хранене и с широката мрежа на работническите столове.

²² Статистическият ежегодник стран — членов Совета экономической взаимопомощи, М., Статистика, 1979, с. 347—348.

²³ Статистическият ежегодник стран — членов Совета экономической взаимопомощи, 1979, М., Статистика, с. 347—348.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ В НР БЪЛГАРИЯ

Общественото хранене в НР България се осъществява основно от държавни и кооперативни организации и предприятия.²⁴

С Наредба за упражняване на занаятчийска и търговска дейност от граждани (ДВ, бр. 57 от 1980 г.) се разреши на частни лица да упражняват търговска дейност, в т. ч. и от обсега на общественото хранене. С Наредбата (от 03. 06. 1980 г.) са посочени условията, при които може да се получи разрешение от Народния съвет, а така също лицата, които могат да подпомагат тези, получили разрешение за упражняване на търговска дейност.

С друга наредба (ДВ, бр. 41 от 1980 г.) са определени условията, при които организациите за обществено хранене могат да възлагат на частни лица (домакини, пенсионери, работници, служители и специалисти в извънработното им време) с договор да извършват търговска дейност.

Наредбите са изградени съгласно изискванията на 55-то постановление на Министерски съвет от 22. 12. 1979 г., с което се одобри новият икономически механизъм за отрасъл Вътрешна търговия. Съществената разлика между извършваната дейност по първата и втората наредба се състои в това, че лицата, на които се възлага с граждански договор търговска дейност, възнаграждение се заплаща в процент от реализирания стокооборот или по разценка за реализирана продукция, а по първата наредба възнаграждението е разликата между търговските отстъпки и надценки на реализираната продукция и направените разходи. Освен това на лицата, на които се възлага търговия на дребно с граждански договор, може да се предоставят основни средства, инвентар, малощенни и малотрайни предмети, стокови запаси, парични средства в размери, определени с гражданския договор.

И едните, и другите лица, занимаващи се с обществено хранене, са длъжни при продажбата на кухненска продукция и други хранителни и вкусови стоки да спазват условията, определени с нормативните актове, регламентиращи тази дейност. Персоналът, работещ въз основа на граждански договор, и като частни

²⁴ С Правилника за организацията на стопанската дейност (ДВ, бр. 100 от 30. 12. 1975 г., ДВ, бр. 14 от 1976 и ДВ, бр. 4 от 1977 г.) не се прави съществена разлика между дейността на стопанската организация и предприятието (освен по обем и разновидност). Стопанската организация е тази, която е създадена върху социалистическата собственост, извършва стопанска дейност със силите на трудовия колектив в съответствие с Единния план за общественоекономическото развитие на страната, работи на стопанска сметка и е юридическа личност. Докато стопанското предприятие се образува за извършване на ограничена по обем производствено-стопанска дейност (чл. 18 от Правилника).

търговци, не се включва в лимита за численост на персонала на организацията или предприятието.

С двете наредби се цели да се подобри обслужването на населението в места и от обекти, които, ако се стопанисват от организации за обществено хранене, ще работят неефективно или при по-ограничено работно време.

Освен това с 34-то разпореждане на Министерски съвет от 2 юни 1980 г. за увеличаване и разнообразяване на стоките и услугите на населението (т. 6, буква „а“) се задължават ИК на ОНС да определят АПК, които да открият ресторанти на територията на отделните селищни системи и в окръжните градове. С това се цели да се премахне „монополът“ в стопанисване на заведения за обществено хранене и се създадат условия за по-добро обслужване на населението. Няма обаче опасност търговските заведения за хранене, стопанисвани по силата на двете наредби, да работят „по капиталистически“, защото за тях важат и те се ръководят от всички нормативни актове за организация и контрол на общественото хранене в България.

Първично звено на стопанската единица за обществено хранене е *заведението за обществено хранене* (стол, гостилница, ресторант). В него се организират производството и реализацията на собствена кухненска продукция и на стоки, които не се подлагат на допълнителна кулинарна преработка. В търговските зали на заведенията на обществено хранене се осъществява обикновено и потребление на закупената от клиентите продукция.

Дейността на заведенията за обществено хранене е *оперативна производствено-търговска*, а при организациите за обществено хранене (стопански организации, предприятия и др.) има съчетание на търговско-оперативни функции, свързани с централни покупки на продукти, малощенни и малотрайни предмети, стопанисване на кулинарни цехове, капитално строителство, с функции на управление на подчинените им заведения за обществено хранене.

Организациите за обществено хранене се обединяват по признака на ведомствената еднородност в *търговски системи* (системи за обществено хранене или туризъм). Търговските системи (системите за обществено хранене) се ръководят от министерства, ведомства и съюзи.

Общественото хранене като стопанска система представлява от себе си цялата съвкупност от търговски системи (МВТУ, ДКТ и др.), организации и предприятия за обществено хранене, които развиват своята дейност под ръководството на държавата и на основата на единния план за обществено-икономическо развитие на страната.

Стокооборотът на общественото хранене в България се реализира около 61,8% в държавните предприятия за обществено хранене и около 38,2% в системата на Централния кооперативен

Таблица 6

Относителен дял на отделните подсистеми в реализацията на общия обем на стокооборота на общественото хранене ²⁵

Подсистеми	В % към стокооборота
Министерство на вътрешната търговия и услугите	36,8
Обществени столове	11,6
Държавен комитет по туризма	8,1
Железопътни ресторанти и спални вагони	4,2
Други организации и предприятия	1,1
Централен кооперативен съюз	38,2
Общо	100,0

съюз. Участието на отделните подсистеми в реализацията на стокооборота на общественото хранене се вижда от табл. 6.

За ръководство на държавните и кооперативните заведения за обществено хранене се създават именно държавни и кооперативни организации, които са на пълна стопанска сметка и са отделна юридическа личност.

Държавните организации с дейност по общественото хранене са елемент на четири системи:

1. Система на Министерството на вътрешната търговия и услугите. Това са предприятията за обществено хранене в градовете, които функционират като клонове на стопанските дирекции „Търговия“, организирани към окръжните народни съвети. Стопанските дирекции са обособени като юридическа личност, на стопанска сметка и с предмет на дейност търговия на дребно, обществено хранене и хлебопроизводство. Те са подчинени стопански на ОНС и планово-методически — на МВТУ.

Заведенията за обществено хранене от системата на СД „Търговия“ имат за основна задача да обслужват населението, което живее в градовете на територията на Окръжния народен съвет, и допълнително — българските и чуждестранните туристи, които пътуват неорганизирано и не се ползват от услугите на заведенията за обществено хранене от системата на ДКТ. Това трябва да бъдат предимно заведения за хранене на масовия потребител.

2. Система на Държавния комитет по туризма. Тя обхваща заведенията за обществено хранене, които се стопанисват от ТК „Балкантурист“.

Заведенията от тази система обслужват вътрешния и международния туризъм и местните граждани. Тези заведения се организират предимно в туристическите места и селищата, които

²⁵ Статистически годишник НРБ, 1979, с. 341.

притежават туристически ценности и са обект на туристическо посещение или летуване.

3. Система на Министерството на транспорта. Тя включва заведенията за обществено хранене, организирани на железопътните станции, аерогарите (включително храненето в самолетите), корабите от морското и дунавското корабоплаване, автостанциите и др.

Предназначението на тези заведения за обществено хранене е да обслужват пътуващите, затова тяхното работно време е съобразено с разписанието на влаковете, самолетите и другите транспортни средства.

4. Система на обществените столове, обслужващи работници, служители и учащи се. Това са заведения за обществено хранене, които са пряко подчинени на заводи, учреждения и учебни заведения или на стопански предприятия от системата на министерства и народни съвети, предназначени да стопанисват столове („Студентски столове“, „Ученически столове“ и др.).

В столовете нямат достъп външни лица и всички разходи по приготвянето и продажбата на храна се поемат от предприятията, учрежденията и училищата, които обслужват. Столовете към предприятията са организирани на вътрешна стопанска сметка — като цех за хранене от системата на предприятията, а тези към учрежденията, въпреки че също са подчинени непосредствено на ръководителя на учреждениято, имат юридическа самостоятелност и разходите им не могат да се покриват от бюджета на учреждениято, а само в рамките на разрешените за тях кредити.

Тази система на ръководство на столовете има предимството, че задължава ръководителя на предприятието, учреждениято и училището да се интересува непосредствено от тяхната работа. Недостатък на сегашната организация е, че столовете нямат общо ръководство, което да ги подпомага и контролира в тяхната производствена и търговска дейност, да се грижи за квалификацията на кадрите, за внедряване на социалистическата организация на труда и научно-техническия прогрес. Освен това поради липса на конкретно планово ръководство и други причини столовете работят при високи производствени и търговски разходи, които непрекъснато не само абсолютно, но и относително се увеличават. През 1970 г. столовете в страната са реализирали 100 лв. стокооборот при 46,4 лв. разходи за производство и обръщение, а през 1979 г. — 56,4 лв., или само за 9 години разходите са нараснали с 10 лв.²⁶ Известно е, че през този период в материалното производство успешно се води борба за икономии на жив и овеществен труд и за снижаване на себестойността. В столовете е реализирана обратна тенденция.

²⁶ Статистическа документация, формуляр 13-Т-С за отчетността в столовете.

За решително подобряване работата на столовете Министерският съвет и ЦС на БПС приеха решение № 117. С него се постави задача да се създаде система за организация и управление на столовото хранене.

5. *Система на Централния кооперативен съюз.* Тя обхваща потребителните кооперации в България. Те са масови общественостопански организации, създадени на доброволен принцип, които стопанисват във всички села и в около 170 града магазините за хранителни и нехранителни стоки и заведения за обществено хранене.

Освен това търговски заведения за обществено хранене за обслужване на своите членове стопанисват и редица творчески съюзи (на журналистите, кинодейците, писателите и др.). Това е напълно в духа на новия икономически подход и 55-то постановление на Министерски съвет от 22. XII. 1979 г.

С цел да се организира по-добре производствената и търговската дейност заведенията за обществено хранене, които са включени в системата на големи предприятия и организации за обществено хранене и са разположени недалеч едно от друго на територията на селището, могат да се обединят производствено-административно в *микрокомплекси за обществено хранене*. Комплексите са съставна част на предприятието или организацията за обществено хранене и са организирани на вътрешна или на пълна стопанска сметка.

При новия икономически подход подобни микрокомплекси, в които се интегрират заведения за обществено хранене на териториален принцип, трябва да се изградят във всички големи организации и предприятия за обществено хранене. Това ще даде възможност начело на микрокомплексите за обществено хранене да застанат специалисти с по-висока квалификация, образование и организационен опит и с това максимално да се активизира стопанската инициатива на работническите колективи.

В СССР подобни микрокомплекси са изградени във всички тръстове (организации за обществено хранене) на столовете и ресторантите. Тези микрокомплекси се наричат „балансирано предприятие“, защото стопанската им дейност приключва с баланс по ограничен брой показатели, изпълнението на които зависи от дейността на работническия колектив. В потребителните кооперации са изградени кооперативни предприятия за обществено хранене (микрокомплекси), които обхващат заведенията за хранене на територията на дадена потребителна кооперация.

Специализираните градски клонове за обществено хранене на СД „Търговия“, а така също кооперативните организации със смесена дейност (търговия, обществено хранене и др.) изпълняват три основни функции по отношение на заведенията от тяхната система: а) търговско-оперативна; б) стопанско обслужване; в) управление.

Търговско-оперативните функции се конкретизират в изучаване на платежоспособното потребителско търсене на кулинарна продукция, полуфабрикати и питиета на населението и чуждестранните туристи от техния район; съставяне на заявки и поръчки за стоки (суровини и стоки); сключване на договори с доставчиците; съхраняване на някои дефицитни стоки и материали за осигуряване на нормална работа на заведенията. Организацията за обществено хранене създават също така кулинарни цехове за производство на месни и зеленчукови полуфабрикати, напълно готова храна, сладкарски изделия, питиета и др., с което рационализират производствената дейност на заведенията за хранене и съдействуват за намаляването на разходите за производство, за неговата механизация и подобряване условията на труда.

Функциите на стопанско обслужване включват: ново строителство, ремонт, модернизация и реконструкция на заведенията за обществено хранене и тяхната техника; снабдяването им с нова техника (технологична и търговска), инвентар, гориво, работно облекло и др. Когато стопанската организация има собствен транспорт, тя обслужва с него заведенията от своята система и пр.

Стопанското обслужване на заведенията за обществено хранене от собствените им организации дава възможност на ръководителите на заведенията да съсредоточат вниманието си върху тяхната непосредствена производствена и търговска дейност. При новия икономически механизъм и подход трябва да се дава широка възможност на колективите да търсят най-рационални форми за стопанско обслужване на заведенията.

Функциите на управление на заведенията за обществено хранене включват: анализиране и планиране на стопанската дейност на заведенията и организацията; организиране, координиране и регулиране дейността на заведенията за хранене; отчитане и контролиране на тяхната работа; подбор и подготовка на персонала; инспектиране на заведенията, инструктиране на работниците и др.

В тези функции влиза и помощта, която организациите оказват за внедряване на прогресивни методи на производство и търговия, за социалистическа организация на труда, за разгръщане на социалистическо съревнование и др. Тази помощ трябва да се оказва, като не се спъва, а максимално се разгръща самоинициативата на ръководителите на заведенията за хранене и на техните работнически колективи.

Нашата социалистическа държава направлява успешно дейността на общественото хранене, като се ръководи от политиката на партията, която определя основните линии на развитие на общественото хранене в България.

Общо ръководство на общественото хранене осъществява Ми-

нистерският съвет на НР България. Той издава специални постановления, разпореждания и решения по най-важните въпроси на икономиката, организацията и развитието на общественото хранене в България.

Министерството на вътрешната търговия и услугите ръководи методически общественото хранене в България (независимо от това в поделенията на какви министерства и ведомства се извършва непосредствено търговската и производствената дейност). Министерството на вътрешната търговия и услугите е орган, който провежда правителствената политика в областта на общественото хранене.²⁷

В областта на общественото хранене функционалната компетенция на Министерството на вътрешната търговия и услугите се състои в следното:

а) издава в кръга на своята компетенция нормативни документи, които са задължителни за всички организации и заведения за обществено хранене;

б) контролира изпълнението на всички нормативни актове в областта на общественото хранене (законали, постановления и др.);

в) одобрява технико-икономически характеристики за отделните видове заведения за обществено хранене;

г) ръководи развитието на материално-техническата база на общественото хранене;

д) организира изучаването на потребителското търсене на готова храна, безалкохолни питиета и спиртни напитки и прогнозира неговото развитие;

е) одобрява технологии и рецепти за кухненската продукция, които са задължителни за всички предприятия и заведения за обществено хранене;

ж) разработва нови и по-ефективни форми на организация на готварското производство;

з) ръководи научноизследователската работа в областта на общественото хранене и координира инженерно-внедрителската дейност;

и) ръководи методически и координира изграждането на автоматизираната система за управление на вътрешната търговия, в т. ч. и в общественото хранене;

²⁷ Функциите на МВТУ са посочени в два правителствени документа. В 117-то решение на МС и ЦС на БПС от 25. V. 1979 г. е казано: „Единната държавна политика и методическо ръководство на организацията, дейността и развитието на столовото хранене се осъществява от МВТУ с активното участие и помощта на министерствата, другите ведомства, ИК на ОНС и стопанските и другите организации. В 55-то постановление на МС от 22. XII. 1979 г. е казано, че МВТУ провежда държавната политика в областта на вътрешната търговия, местната промишленост и битовите услуги в цялото народно стопанство и се посочват подробно неговите функционални компетенции.

к) ръководи подготовката, преподаването и квалификацията на кадрите в общественото хранене;

л) разработва самостоятелно или съвместно с други министерства и ведомства и ОНС прогнози, концепции, перспективни планове, програми и предложения за развитието на общественото хранене.

Местни органи на управление на общественото хранене са окръжните и общинските народни съвети. Основните задачи на ОНС в областта на общественото хранене са:

а) в съответствие с компетентността си провеждат държавната политика в областта на общественото хранене на територията на окръга и насочват, координират и контролират работата на стопанските организации и поделенията им, извършващи обществено хранене на територията на селищните системи независимо от ведомственото им подчинение;

б) отговарят за състоянието на вътрешния пазар, в т. ч. и за пазара на общественото хранене в окръга, общината и населеното място;

в) ръководят, организират и координират изграждането и усъвършенствването на мрежата за обществено хранене, като прилагат конкурсното начало между стопанските организации, които извършват обществено хранене;

г) ръководят, организират и координират, съгласувано с МВТУ, усъвършенствването на организационните и управленските структури на организациите, занимаващи се с обществено хранене;

д) разпределят между стопанските организации стоковия фонд за окръга, като дават предимство при снабдяването на столовете;

е) упражняват цялостен контрол върху работата на стопанските организации и заведенията за обществено хранене за спазване на правилата за търговия, култура на обслужване и др.

За осъществяване задачите на народните съвети и тези на МВТУ в областта на общественото хранене към ОНС са създадени дирекции „Търговия, туризъм и услуги“, а към общинските народни съвети — специалисти по търговията, общественото хранене и други дейности.

4. Управление на стопанската дейност в общественото хранене

Непрекъснатото усъвършенствование на управлението на народното стопанство и на неговите отрасли е един от възловите въпроси на социалистическата икономика. Социалистическото народно стопанство не може да функционира нормално без определена система на управление и нейното непрекъснато усъвършенствование. В социалистическите страни проблемите на управлението са много актуални. Това е резултат, от една страна, на бързите темпове на развитие на тяхната икономика и от друга страна, на създадените широки възможности за усъвършенствование на системата на управление при сегашното равнище на

науката и широките възможности на електронната техника в тази област.

Управлението е особен и сложен вид дейност на хората, която К. Маркс охарактеризира много образно в „Капиталът“: „Един отделен цигулар се управлява сам, а един оркестър има нужда от диригент“.²⁸

Във всяко общество управлението представлява процес на взаимодействие между управляващите и управляваните системи, между субектите и обектите на управлението.²⁹ Това деление обаче често пъти е условно, понеже едни и същи инстанции (социални групи) могат да бъдат едновременно управляеми и управляващи. Например директорът на градско предприятие за обществено хранене в едно и също време е подчинен на Изпълкома на общинския народен съвет, т. е. той е обект на управлението, и сам управлява предприятието, на което е назначен за директор от Изпълкома, и поради това е субект на управлението.

Основните принципи на управление на социалистическото общество бяха разработени от В. И. Ленин.

Основните ленински принципи са: единство на политическо и стопанско ръководство, демократически централизъм, единоначалие и участие на трудещите се в управлението, материално и морално стимулиране, правилен подбор на кадрите, максимално използване на постиженията на науката в управлението, контрол на изпълнението и др.

Въпреки че все още има различия в становищата на отделните научни работници при определянето на съдържанието на понятието управление, въз основа на анализ на съдържанието на различните определения може да се направят следните изводи:

- а) управлението е процес на въздействие;
- б) въздействието се упражнява върху определена система;
- в) в системата, върху която се въздействува, под действието на различни фактори се осъществява сложен процес;
- г) въздействието върху определена система е винаги целенасочено, т. е. то осигурява постигането на предварително определена цел;
- д) социалистическото управление е винаги класово-партийно;
- е) управлението на социалистическото общество изисква да се познават и съзнателно да се прилагат в практиката закономерностите на това общество;
- ж) управлението трябва непрекъснато да се усъвършенствува в резултат на развитието на производителните сили и производствените отношения.

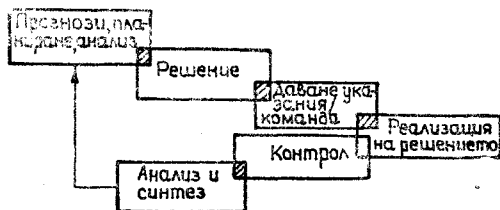
Българската комунистическа партия и другите братски партии винаги подхождат творчески към разработването на въпро-

²⁸ К. Маркс. Капиталът, т. I, Изд. на БКП, 1954, с. 352.

²⁹ Управляващият е субект на управлението, а управляваният — обект на управлението.

сите на управлението. Най-ярък пример за такъв подход са решенията на Юлския пленум (1968 г.) на ЦК на БКП.³⁰

В общата система на управлението на народното стопанство в България значително място заема общественото хранене. Со-



Фиг. 1. Технологични фази на процеса на социалистическото управление

циалистическото общественото хранене може да се разглежда като динамична система и същевременно като подсистема на системата на нашето народно стопанство.

Общественото хранене, разглеждано като сложна динамична система, се състои от различни, но взаимосвързани подсистеми (компоненти). От гледна точка на кибернетиката управлението на общественото хранене представлява една взаимосвързана система, която обединява органа на управление (управляващата система) и обекта на управлението (управляваната система).

Процесът на управлението се разглежда и обяснява от гледна точка на това, как обективно протичат неговите различни технологични фази, представляващи единна система. Графически това е изобразено на фиг. 1.

Научното управление като обективна необходимост се обуславя: от социалистическата собственост върху средствата за производство и тяхната пълна обобщественост — всички предприятия за общественото хранене са държавни или кооперативни; от изискванията на обективните закони, които действуват в социалистическото общество.³¹

Целта на научното управление на общественото хранене като подотрасъл на вътрешната търговия е да осигурява все по-пълно задоволяване на постоянно растящите потребности на населението от готова храна и пиитиета при възможно по-ниски разходи за производството и обръщението.

За да изпълни тази цел, управлението трябва да извършва изменения в състоянието на предприятието, чрез които изменения:

³⁰ Т. Ж и в к о в. Основни насоки за по-нататъшното развитие на системата на управление на нашето общество, Партиздат, 1968.

— да се увеличава непрекъснато обемът на стокооборота и на производството на собствена продукция;

— да се подобряват системно качеството на продукцията и културата на обслужването;

— да се развива планомерно мрежата на общественото хранене на територията на селището, индустриалния комбинат и туристическия комплекс;

— да се използва най-рационално производствената и търговската база на предприятията и заведенията за обществено хранене;

— да се усъвършенствува непрекъснато технологичният процес и да се механизират трудопоглъщащите операции;

— да се осигуряват условия за непрекъснато снижаване на себестойността и цените на продукцията, като успоредно с това се повишават рентабилността и икономическата ефективност;

— да се подобряват непрекъснато условията на труда и се осигури увеличаване с бързи темпове на производителността на живия труд;

— да се изучава системно и задълбочено потребителското търсене и на основата на него да се изграждат производствените и търговските планове на предприятията и заведенията за обществено хранене;

— да се повишава непрекъснато идейно-политическото и културно-техническото равнище на персонала и се увеличава неговата материална и морална заинтересованост.

При социализма трудещите се активно участвуват в управлението.³² Те могат „да се проявяват, да разгърнат своите способности, да проявяват таланти, които в народа представляват неназначен извор и които капитализмът е мачкал, потискал и душил . . .“³³

Участието на трудещите се в управлението се осъществява чрез профкомитетите и социално-битовите комисии или чрез стопанските комитети, на производствените съвещания на работниците, чрез дирекционните и кулинарните съвети и др. С понататъшното демократизиране на управлението и ръководството на общественото хранене това участие ще става все по-дейно и по-масово.

Методи на управление. Ленинските принципи на управление

31 Т. П. Данъко, О. А. Дейнеко, В. М. Никитин. Управление. Торговля, М., Экономика, 1979, с. 13—20; Р. Маркин, Управление розничной торговлей, М., Экономика, 1980, с. 17—28.

32 С Решение № 41 от 10. VIII. 1980 г. на Министерския съвет Комитетът по труда и работната заплата се задължи да разработи предложение за прилагане на конкурсното начало при назначаването и издигането на ръководните кадри в народното стопанство. Това е също форма на участие на работническите колективи чрез техните организации (профсъюзна, комсомола) в управлението на предприятието.

33 В. И. Ленин. Съч., т. 26, Изд. на БКП, 1953, с. 403.

се претворяват в живота чрез различни методи на управление: административни, икономически и социално-психологически.

Административен метод. Това е метод, при който ръководителят пряко административно въздейства върху по-долустоящите органи на управление и звената с цел да се постигнат определени производствено-стопански резултати от тяхната дейност. Формите на това въздействие са различни: устни разпореждания, инструкции, наредби и др.³⁴

Икономически метод. Върху отделните работници и производствените колективи се въздейства не пряко, а като се използват определени икономически лостове (цена, печалба, работна заплата, материално поощрение и др.). С помощта на икономическите методи се създава интерес у работниците и работническите колективи да постигнат най-добри резултати от стопанската дейност на предприятията за обществено хранене и при обслужването на населението.

Икономическите методи дават най-голям ефект тогава, когато е осигурено научно планиране и анализ на стопанската дейност, когато е налице система от нормативи и др.³⁵

Социално-психологически метод. Той се основава на моралните стимули. Социално-психологическият метод на управление включва създаването на „психологически климат“ в работническия колектив и в цялото предприятие за ползотворна работа; планирането на социалното развитие на колектива и други.³⁶

Средства на управление. Управлението на предприятието за обществено хранене е сложен процес, тъй като в него се съчетават функции на производство с функции на реализация и организация на обслужването. Процесът на управление може да се осъществи, като се използват съвременни методи и средства на управление, които се прилагат и в другите отрасли.

В управлението на предприятията за обществено хранене могат да се използват успешно следните по-важни методи и средства на управление: графическият метод, мрежовото планиране, теорията на масовото обслужване и др., които са предмет на други дисциплини.³⁷

Управление на организациите за обществено хранене

Управлението на организациите за обществено хранене може да се организира въз основа на три системи:

³⁴ Вж. Д. Димитров. Административни и икономически методи за управление на народното стопанство, Наука и изкуство, 1979, с. 44—45.

³⁵ Вж. Н. Н. Лебедев. Економическите методи на управление на кооперативной торговлей, Экономика, 1979, с. 4.

³⁶ Вж. Основы научного управления, Экономика, 1972, с. 300—315.

³⁷ Във Висшия институт по обществено хранене в гр. Харьков студентите, които се подготвят за инженер-технолози, изучават отделно дисциплините икономика на общественото хранене и организация и управление на общественото хранене.

Линейна система. При тази система служителят от предприятието или организацията изпълнява различни функции, получава указания и отговаря за работата си само пред един по-горестоящ ръководител. При нея най-пълно се прилага принципът на единоначалието и се засилва личната отговорност. В системата на общественото хранене линейната система се прилага само при микрокомплексите.

Функционална система. При тази система отделният търговски служител при изпълнение на различни задачи, свързани с неговата работа, получава указания и се подчинява на различни ръководители, които отговарят за съответните задачи. При нея трудно могат да се приложат принципите на единоначалието, понеже функциите се разпределят между няколко ръководителя. Тя също малко се използва от предприятията за обществено хранене.

Производствено-териториална система. При тази система всеки производствено-териториален участък се ръководи от един ръководител от апарата на предприятието. Той има право да дава указания и да нарежда непосредствено на всички звена и изпълнители от поверения му производствено-териториален участък — заведение за обществено хранене, кулинарен цех, склад и др. Тази система има редица предимства: а) премахват се излишните звена и многостепенността в управлението; б) разграничава се дейността между отделните органи на управление; в) ръководителите на отделните участъци се приближават непосредствено до изпълнителите и производствено-търговската дейност; г) създават се условия за прилагане на принципите на единоначалието и за отговорност за поверената работа. Тази система е най-подходяща за управлението на общественото хранене.

Структурата на апарата на предприятията и организациите за обществено хранене у нас е изградена в съответствие с изискванията на производствено-териториалната система. Тя може да бъде еднозвенна, двузвенна и многозвенна.

При еднозвенната структура, която е подходяща за малките предприятия за обществено хранене, непосредствените изпълнители се ръководят и контролират от управителя на предприятието.

При двузвенната структура между непосредствените изпълнители и управителя на предприятието има главни специалисти, специалисти, началници на отдели или сектори. Изпълнителите получават указания и се контролират непосредствено от ръководителите на тези сектори. Тази структура е подходяща за по-големи предприятия.

При многозвенната структура между директора на предприятието и непосредствените изпълнители има отдели, секции и служби, в които са обединени организационно непосредствените изпълнители. Директорът ръководи работата

на предприятието посредством тези отдели, служби и сектори. Многозвенната структура е необходима при много големи предприятия, където не е възможно да се установи друг начин на ръководство.

Според ролята и функциите, които изпълняват главните специалисти, специалистите, отделите и службите от апарата на предприятието или организацията, те се разделят на оперативни, функционални и обслужващи.

Оперативни са тези, които извършват и ръководят оперативно производствено-търговската дейност. Такива са търговските, производствено-търговските, технологичните служби и др.

Функционалната част от апарата на предприятието за обществено хранене обхваща отделите, службите и секторите, които планират, отчитат и контролират производствено-търговската дейност на предприятието или организацията за обществено хранене.

Обслужващата част от търговския апарат обхваща службите и отделите, които изпълняват функции на стопанско и административно обслужване на предприятието или организацията за обществено хранене: транспортен, строителен, административен и др.

Структурата на апарата на държавните предприятия и кооперативните организации за обществено хранене е различна в зависимост от обема и разновидността на тяхната работа.

Общото ръководство на предприятието за обществено хранене се осъществява от директор. В по-големите предприятия директорът се подпомага от зам.-директори. Правилно е ръководството на предприятието — когато директорът и неговите заместници са от различни специалности (икономист, технолог, инженер, диетолог и др.).

В предприятията и организациите за обществено хранене се създават следните служби или сектори:

Производствено-търговска, която има следните основни задачи:

а) да разработва съвместно с плановата служба производствената програма на предприятието и плана за необходимите суровини за реализирането на тази програма;

б) да подготвя проект на договорите, които трябва да се сключат с доставчиците на суровини и готови стоки, и съставя заявки и поръчките, за да се осигури редовното снабдяване на заведенията за хранене и спомагателните работилници с всички необходими суровини, стоки и материали;

в) да осигурява планомерно снабдяване на заведенията за хранене с необходимите суровини и хранителни стоки, и то във възможно най-широка номенклатура;

г) да подпомага заведенията за хранене в организирането на

производството на готварска продукция и продажбата на стоките чрез широко внедряване на прогресивните форми;

д) да контролира дейността на заведенията за хранене по отношение асортимента на готварската продукция и другите хранителни стоки и тяхното качество;

е) да осигурява целесъобразно развитие на мрежата от заведенията за хранене на територията на селището;

ж) да съдейства за ефективно използване на наличната материално-техническа база (сгради, машини и др.).

Централните фигури в тези служби трябва да бъдат технологът и стоковедът. Те трябва добре да познават производствените и пласментните възможности на всяко заведение за хранене, да анализират данните от проучването на потребителското търсене и бързо да реагират на всички изменения в конюнктурата на търговията.

Особено отговорна е работата на **п л а н о в а т а с л у ж б а**. При новия икономически механизъм тя трябва да планира производствено-търговската дейност на предприятието по всички показатели. Това е много отговорна работа, тъй като от планирането зависят в много голяма степен не само по-нататъшното развитие на общественото хранене в дадено селище и по-пълното задоволяване потребностите на населението, но и крайните финансови резултати на предприятието.

Плановата служба системно извършва анализ на изпълнението на основните показатели на плана (стокооборот, производствена програма, стокови запаси, разходи за производството и обръщението, рентабилност и др.). Тя контролира изпълнението на плана и предлага мероприятия за отстраняване на допуснатите изоставания.

Счетоводно-финансовата служба ръководи финансите на предприятието и организира счетоводството му. Тя трябва да се грижи за опазване на социалистическата собственост и за целесъобразното и ефективно използване средствата на предприятието. Счетоводно-финансовата служба оформя взаимоотношенията с кредитните и финансовите учреждения и контролира спазването на финансовата и щатната дисциплина.

Службата **личен състав и подготовка на кадри** се грижи за подбора, разпределението и използването на кадрите. В общественото хранене особено голяма е нейната роля, тъй като тя трябва да организира непрекъснато повишаване квалификацията на кадрите, от което зависи в голяма степен качеството на производствената и търговската дейност на предприятието.

Инспекторът като самостоятелна служба подпомага ръководството на предприятието, като контролира неговата цялостна дейност. Той изпълнява следните основни функции:

а) контролира спазването на задължителната технология и

рецепти за производството на готварска продукция и нейното качество и асортимент;

б) контролира изпълнението на наредбите и указанията на ръководството на предприятието и по-горестоящите органи;

в) проверява качеството на обслужването на гражданите и грамажа на продаваната готварска продукция и други стоки;

г) контролира как се съхраняват стоките, състоянието на първичната отчетност и др.

В предприятията, които имат собствен транспорт или организират извозване на продукцията от кулинарни и сладкарски цехове и др. до заведенията за хранене, може да има и т р а н с п о р т - н а с л у ж б а.

По новия икономически механизъм трудовите колективи участвуват непосредствено в управлението на предприятията за обществено хранене чрез общото събрание на работниците и служителите и стопанския комитет.

Общото събрание приема, изменя и допълва правилниците за устройството и дейността на предприятието, правилника за вътрешния ред, колективния трудов договор и годишния отчет на стопанския комитет. То дава мнение по наредбата за организацията на работната заплата, петгодишните и годишните планове и др.

Стопанският комитет е колективен орган, който се избира на общо събрание на работниците и служителите. Стопанският комитет има следните основни функции: приема плана за перспективното икономическо и техническо развитие на предприятието и поделенията му; периодически разглежда дейността на предприятието и взема мерки за повишаване на рентабилността му и др.³⁸

Ръководството на предприятието за обществено хранене се подпомага от дирекционен и кулинарен съвет.

В дирекционния съвет се включват началниците от основните отдели на предприятието, секретарят на партийната организация, председателят на профкомитета и секретарят на комсомолската организация. Дирекционният съвет се председателства от директора на предприятието.

Кулинарният съвет се състои от най-изтъкнатите производственици на предприятието. Той обсъжда и одобрява рецепти и технологии на нови гозби (ястия), които не се съдържат в сборника, одобрен от МВТУ (специалитети на предприятието), и оказва помощ в организирането на тяхното производство. Кулинарният съвет обсъжда информации и преценки за качество-

³⁸ ЦК на БКП и Министерският съвет с постановление № 29 от 15. VI. 1978 г. одобриха правилник за основните права и отговорности на стопанските организации. С чл. 36, точки 2, 3 и 4 се определят формите, с които трудовите колективи участвуват в управлението на стопанските организации.

то и асортимента на готварската продукция, дава предложения и препоръки, с които да се повиши нейното качество и да се обогати асортиментът ѝ. Кулинарният съвет също така обсъжда предложения и подпомага директора на предприятието в дейността му, свързана с концентрацията на кулинарното производство.

В кооперативните организации (с дейност обществено хранене) колективен орган на управление е техният у п р а в и т е л е н съвет. Той се избира от общото събрание на кооперацията (или техните пълномощници при районните кооперации). От неговия състав се избират председателят и заместник-председателите, които съвместно с изпълнителното бюро на районната потребителна кооперация решават въпросите на управлението на стопанската дейност, които са от тяхна компетенция.

Управление на заведенията за хранене. Заведението за обществено хранене (стол, гостилница, ресторант) се ръководи от у п р а в и т е л, който се назначава от директора на стопанската организация или нейното поделение. Управителят организира и контролира цялостната дейност на заведението за обществено хранене — производствена, търговска и обслужваща дейност и отговаря за нейното състояние.

Въз основа на т. 2, 3 и 4 от чл. 10 на 55-о постановление на Министерски съвет от 22. XII. 1979 г. изпълнителните комитети на народните съвети и кметствата могат да приемат всяко тримесечие решения за намаляване до 20% полагащия се фонд Работна заплата на обектите за обществено хранене, когато са допуснати нарушения на правилата за културата на обслужването. Тези решения се вземат въз основа на проверките, извършени от комисии за народен контрол.³⁹ За да не се достига до такава „санкция“, с която се намалява трудовото възнаграждение на целия работнически колектив на заведението, управителят му трябва така да организира и контролира цялостната му дейност, че да не се допускат нарушения на правилата за културата на обслужване.

Втората фигура в заведението за хранене е главният готвач или отговорният готвач за кухнята при по-малките заведения. Той се назначава и уволнява от директора на предприятието по предложение на управителя на заведението. В административно и производствено отношение главният готвач е подчинен на управителя на заведението или на неговия помощник, когато отсъства управителят. Всички работници в кухнята обаче са подчинени непосредствено на главния готвач.

Главният готвач осигурява изпълнението на производствената

Вж. И. Н. Садиков, Управление предприятия общественного питания, М., Экономика, 1972, с. 16—33.

³⁹ Инструкция № 1 на НС на ОФ, КДНК и др. за реда и начина на извършване на проверките и оценките за културата на обслужване в обектите за търговия и битово обслужване, ДВ, бр. 54, 1980.

програма на заведението (във физически единици и в стойностно изражение). Той организира правилната обработка на суровините, като се ръководи от установената технология за отделните гозби и задължителни рецепти. Главният готвач трябва да осигурява най-високо качество на готови ястия и тяхното художествено оформяне.

Към микрокомплексите за обществено хранене и по-големите заведения трябва да се създава кулинарен съвет, в състава на който да влизат главният готвач и 1—2 висококвалифицирани готвачи, 1—2 сервитьори и диетологът или инструкторът по храненето, ако има такъв към заведението. Кулинарният съвет се председателства от управителя на заведението. Той обсъжда мероприятия във връзка с подобряване качеството на гозбите, разнообразяването на техния асортимент и всички други основни производствени въпроси на заведението. Съставът на кулинарния съвет трябва да се определя със заповед на директора на предприятието.

Храната, която се произвежда в заведенията, се окачествява ежедневно от специална комисия. Тази комисия се председателства от главния готвач на заведението и работи съгласно инструкция, одобрена от Министерството на вътрешната търговия и услугите.

Цялостното ръководство на производствено-търговската дейност на заведенията за обществено хранене, правата и задълженията на техния персонал са дадени в Наредбата за организация и работа на търговските заведения за обществено хранене и други документи (вж. Сборник от нормативни документи по приложение на 127-ото постановление на МС и правилата за търговско обслужване, издание на МВТУ, С., 1977, с. 68—86).

5. АВТОМАТИЗИРАНИ СИСТЕМИ ЗА УПРАВЛЕНИЕ. ЕРГОНОМИЯ

Усъвършенствването на управлението на народното стопанство на основата на социалистическата организация на труда, икономическите и математическите методи и електронноизчислителната техника е голяма социална и икономическа необходимост. В нейното осъществяване са включени не само технически средства, но и комплекс от науки — политическа икономия, математика, социология, психология и др.

Автоматизираните системи за управление са резултат на научно-техническата революция и увеличаването на броя на съвременните високопроизводителни машини и апарати. Това позволи да нараства обемът на продукцията, да се повишава производителността на труда. Едновременно с това се увеличи потокът от информация, която трябва да се обработва. В същото време не настъпва промяна в резултатите на труда на заетите в

управлението. Информацията от повтарящи се стопански процеси се обработва не на време и не може да се използва за вземане на ефективни решения. Следователно най-важните предпоставки за изграждане на автоматизираните системи за управление са социалният прогрес и ниската ефективност на управленския труд.

С автоматизираните системи за управление се управляват технологични процеси, предприятия, отрасли и икономически процеси — планиране, ценообразуване, финанси, качество, материално-техническо снабдяване и т. н., АСУ се разделят на две групи:

- а) АСУ за технологични процеси и
- б) АСУ за социални и икономически процеси.

Първата група автоматизирани системи за управление принадлежи към системата „човек — машина — машина“. Обект тук са машината и цялото оборудване — електроцентрали, автоматични стругове и др.

Втората група автоматизирани системи за управление принадлежи към системата „човек — машина — човек“. И при двете групи АСУ решаващо е участието на човека.

Всяка автоматизирана система за управление съдържа следните основни части:

- а) организационно-икономическа — включва структурата на АСУ, нейното място в системата на управление, функционалните ѝ връзки и т. н.;
- б) математическа — включва моделите на производството и управлението, езичите и системите на програмиране и т. н.;
- в) техническа — включва комплекса от технически средства за управление, тяхната интеграция в системата и начините за използването им;
- г) персонал на управлението на АСУ, системата на неговото взаимодействие с АСУ и със структурните подразделения на обекта на управление.

С внедряването на автоматизирани системи за управление се осигурява: оперативна обработка на голям обем информация; подобрява се полезното използване на информацията; освобождават се за творчески труд специалистите от управлението на еднообразни и трудоемки операции; оптимизира се вземането на решения; усъвършенствува се структурата на управление и се повишава общата култура на управленския труд.

В зависимост от мястото на внедряването АСУ биват: а) за предприятие; б) за стопанска организация; в) за отрасъл на народното стопанство; г) за национален комплекс; д) за икономически или за социални процеси и явления.

Алгоритмичната и програмната част на АСУ за предприятие условно обхваща три комплекса задачи:

- а) управление на техническата и технологичната подготовка

на производството и изграждане на нормативното стопанство на АСУ;

б) „стратегически“ задачи на управлението на предприятието — перспективно и годишно планиране;

в) „тактически“ задачи на управлението на предприятието — оперативно управление.

Ефективността на автоматизираните системи за управление се реализира в две направления: п ъ р в о, в коренната промяна в управлението — събиране, обработка и вземане на решения от информацията, оптимално прогнозиране и планиране; в т о р о, в постигнатите стопански резултати.

К р и т е р и й за икономическа ефективност от средствата, вложени за АСУ, е повишената производителност на труда, предизвикала снижение на себестойността (на разходите), увеличение на продукцията (на стокооборотата) и по-високо равнище на рентабилността.

Внедряването на АСУ в общественото хранене се обуславя от тесните връзки и взаимоотношения с хранителната промишленост, селското стопанство, транспорта, машиностроенето, строителството и др. Например не е възможно в транспорта и строителството да функционират АСУ, а в общественото хранене да се работи по старите форми и със стари средства и методи. Внедряването на АСУ в общественото хранене се предизвиква и от някои о т р а с л о в и п р е д п о с т а в к и:

а) непрекъснато нарастване на общия стокооборот и на промяната в неговата структура, резултат на общия напредък на националната икономика;

б) голямо разнообразие от хранителни продукти, произведени в общественото хранене или доставени от хранителната промишленост и селското стопанство;

в) голям брой доставчици за стоките от централизирания и децентрализирания стоков фонд;

г) разширяване на мрежата от заведения за обществено хранене и проблемите за нейното ефективно използване;

д) съществуваща концентрация в управлението: СД „Търговия“, ТК „Балкантурист“, Обединени потребителни кооперации и др.

Разнообразието от функции в общественото хранене е източник за огромен поток информация, по-голяма част от която периодично се повтаря и се отнася до снабдяване със суровини и стоки; съхранение, опазване и превръщане на производствения в търговски асортимент; предаване на суровините за топлинна обработка; реализация на собствената продукция и на другите хранителни стоки и др.

АСУ в общественото хранене следва да обхване, регистрира, преработва и предлага информация за управление на следните по-важни икономически процеси и явления:

а) стоковите запаси, които заемат около 80% от оборотните средства — обхващат се обемът, структурата, обръщаемостта, инвентаризациите на оборотните средства и др.;

б) договорната дисциплина — взаимоотношенията с доставчиците и купувачите, намаляване на дебиторската и кредиторската задлъжнялост;

в) снабдяване на поделенията за обществено хранене със суровини, стоки, основни средства, малocenни и малотрайни предмети, гориво и др.;

г) взаимоотношенията с държавния бюджет, вишестоящите организации, със средни търговски предприятия, с отраслите, от които се получават услуги;

д) материално-техническата база — ново строителство, модернизация и реконструкция, териториално разположение на заведенията за обществено хранене;

е) труд, кадри и заплащане на труда;

ж) доходи, разходи, краен финансов резултат.

При АСУ в общественото хранене самостоятелната роля на документите се запазва. Всеки документ, отразяващ стопанска операция, е основен носител на икономическа информация, най-важен обект за наблюдение и изследване. Полезността на всеки документ трябва да се оценява от оптимума — минимални входни данни (реквизити на документа), максимално производна информация.

Критерий за разработване на АСУ във всеки отрасъл е системният подход, който изисква съобразяване с целите и задачите на голямата система. Това предполага, че АСУ в общественото хранене трябва да се намира в синхронизация с АСУ на вътрешната търговия, а последната — с единната система за социална информация на страната.

С АСУ в общественото хранене се създават условия за:

а) набиране на пълна информация за обемните и качествените показатели, за различни периоди — минали и настоящи;

б) съхранение на голям обем информация, получена от унифицирана документация;

в) информацията да се обработва до степен, позволяваща на управленията от различни равнища да вземат решения, като използват незначителен обем нова информация.

Необходимостта от АСУ в общественото хранене ще се почувствува с приложението на индустриалните методи за производство, чрез кооперирането и интеграцията с хранителната промишленост. АСУ в общественото хранене ще предлага данни за анализ, от изводите на който се оценява с каква степен се съдействува за повишаване жизненото равнище на народа, проверява се как се прилагат програмно-целевият метод и мултипликативният подход.

Ергономия. Функционалното състояние на човека е под влия-

ние на социалните условия — денонощен режим, степен на обучение, състояние на тренираност, размер на възстановителната почивка и др.

Научно-техническият прогрес се отразява върху организацията на производството и труда и върху обработката на информацията. Оттук произтичат сложните задачи за коопериране на компонентите на системата „човек — машина — среда“. Реализирането на тези задачи означава оптимално да се приспособят конструкциите на машините към характеристиките на човека, да се осигурят благоприятни условия за труд и пр. Това послужи като изходна база да се оформи нова област от научни знания, наречена е р г о н о м и я.⁴⁰

За ергономията са предложени няколко дефиниции. Английският професор У. Сингълтън определя ергономията като технология за проектиране на трудовата дейност, която се основава на биологическите науки за човека — анатомия, физиология и психология.⁴¹

Ергономията е наука за изучаване структурата и поведението на системата „човек — машина — среда“, начините за взаимодействие на компонентите на тази система с оглед повишаване на общата ефективност. Последната се осигурява чрез взаимодействието на знанията от техническите, биологическите и икономическите науки.

Съвременните технически устройства се конструират и произвеждат, като се отчита човешкият фактор.

С биологическите науки се постига оптималният режим за работа на човека, неговото рационално взаимодействие с машините и средата.

Икономическите науки спомагат да се повишава ефективността от трите елемента на трудовия процес — средства на труда, предмети на труда и самият човешки труд. Във всяка дейност на човека е заложено регистриране и на икономическа, и на социална ефективност.

Средата обхваща разнообразието от условията на труда. Най-общо в нея се включват: а) физически условия — температурата на въздуха в работните помещения, шум, осветление и др.; б) производствени условия — работните места, видът на суровините за преработка и пр.; в) социални условия — психологически климат, санитарно-хигиенни и битови условия и т. н.

Човекът е управляващата подсистема. От него към машината постъпва командната информация. Машината и средата са управляемата подсистема.

В общественото хранене машините са различните видове

⁴⁰ Наименованието на науката ергономия идва от гръцкото „ергон“ — работа, и „номос“ — закон. То е прието от група специалисти през 1949 г. в Англия, когато е основано Изследователско дружество по ергономия.

⁴¹ У. Сингълтън. Въведение в ергономията, Техника, С., 1975.

технологично и нетехнологично оборудване, съоръженията, инвентарът и т. н.

Ергономията се насочва към такъв вариант на системата „човек — машина — среда“, при който човекът да осигури максимален ефект от използването на техническите средства и природните ресурси.

Ергономията в общественото хранене създава условия за получаване на по-високи резултати от използването на трудовете, материалните и паричните ресурси и средства.

6. ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ В ЕТАПА НА ИЗГРАЖДАНЕ НА РАЗВИТО СОЦИАЛИСТИЧЕСКО ОБЩЕСТВО

В зрялото социалистическо общество се формират всички предпоставки, които осигуряват функционирането на системата при комунистическото общество. През етапа на изграждането на развитото социалистическо общество производствените отношения са в своя пълен разцвет, а потребностите на хората започват да се задоволяват в съответствие с научнообосновани норми. Стопанското развитие се основава на постиженията на научно-техническия прогрес. В етапа на изграждането на развитото социалистическо общество се стимулират прогресивните социално-икономически изменения и се преодоляват съществените различия между дружеските класи и различията в условията и характера на труда, изменят се културните потребности на населението и се повишава ефективността на социалното управление.⁴²

През етапа на изграждане на развито социалистическо общество в България общественото хранене с бързи темпове ще увеличава своя обхват, стокооборот и материално-техническа база. В програмата на Българската комунистическа партия, след като се отбелязва определящата роля на системата на услугите за равнището на народното благосъстояние, се посочва, че „ще се развиват всестранно търговията, общественото хранене . . . изобщо сферата на обслужването“.⁴³

За бързото развитие на общественото хранене през етапа на изграждане на развито социалистическо общество в НР България ще съдействуват редица фактори.

Първият фактор е *по-нататъшното нарастване на паричните доходи на населението и неговите покупателни фондове*. През периода 1948—1978 г. средната годишна работна заплата на работниците и служителите се е увеличила 3,9 пъти, а само за периода 1975—1979 г. реалните доходи на човек от население-

⁴² Вж. Икономически проблеми на изграждането на развито социалистическо общество, Партиздат, 1979, с. 7—13.

⁴³ Програма на Българската комунистическа партия, Партиздат, 1971, с. 70—71.

нието са нараснали от 1186 на 1301 лв.⁴⁴ Анализът на домакинските бюджети показва, че с увеличаване на доходите на населението растат и техните разходи, извършени в системата на общественото хранене.⁴⁵ Тази тенденция ще се засилва и в перспектива.

Вторият фактор *все по-голямата заетост на българските жени в трудоспособна възраст в материалното производство и непроеизводствената сфера*. През 1970 г. 84,7% от жените на възраст от 25 до 54 години са били заети в сферата на производството и обслужването, а през 1975 г. — 86,7%. С един от вариантите на прогнозата на бившето Министерство на труда и социалните грижи се предвиждаше заетостта на жените към 1980 г. да бъде 87,8%, а към 1990 г. — около 90%.⁴⁶

Третият фактор е *нарастването на относителния дял на населението (мъже и жени) до 25-годишна възраст*, което ще се обучава поради постепенното преминаване към задължително средно образование и увеличаване броя на студентите във висшите учебни заведения.

С 224-то решение на Секретариата на ЦК на БКП от 22. II. 1979 г. за решително подобряване на столовото хранене са наべлязани специални мероприятия за разширяване на мрежата от столове и за по-нататъшното поевтиняване на храната в ученическите и студентските столове.

Четвъртият фактор е *намалвяването на относителния дял на натуралното потребление*, което през 1960 г. е около 27% от общото лично потребление на населението, а към 1978 г. е намалвяло на около 21%. Общественото хранене е потребление на стоки и неговият стокооборот расте за сметка на стоковото потребление.

Пети фактор е *бързото увеличаване на броя на чуждестранните туристи*, които ще посещават България. Техният брой през 1960 г. е бил 200 хил. души, а през 1979 г. надвишава 5 млн. души. Развитието на международния туризъм е тясно свързано със стокооборота, който ще реализират търговските заведения за обществено хранене. Подобно е влиянието и на вътрешния туризъм и отидна. Броят само на почиващите български граждани ежегодно се увеличаваша с 8—10%.

Шести фактор за бързите темпове на развитие на общественото хранене ще бъдат *промените, които ще настъпят в труда и бита на селското население в резултат на изградената система на аграрно-промишлените комплекси*. Под влияние на

⁴⁴ 35 години социалистическа България. Изд. на КЕССИ при МС, 1979, с. 193; Н. Илиева, Г. Трифонов, Н. Цанева, Използуването на женските трудови ресурси в НРБ, Партиздат, 1973, с. 36—44.

⁴⁵ През 1960 г. на жител от населението е реализиран по 57,8 лв. стокооборот в общественото хранене, а през 1979 г. — по 224,6 лв.

⁴⁶ Д. Балевски, Преброяване 1975 г. — резултати, перспективи, Партиздат, 1976, с. 54—61.

специализацията и концентрацията в селскостопанското производство, неговата силна механизация и внедряването на промишлени технологии трудът на селскостопанския труженник все повече ще се доближава по своя характер до промишления труд. Днес основните производствени фондове в селското стопанство възлизат вече на 7,8 млрд. лв., в т. ч. селскостопанска техника за около 2 млрд. лв. и сгради и съоръжения — за около 3 млрд. лв. В резултат на тези изменения селскостопанският труженник все повече ще се ползува от услугите на обществените столове и търговските заведения за обществено хранене.⁴⁷

Седми фактор е преминаването на предприятията и учрежденията на петдневен режим на работа.

Осми фактор за бързото развитие на общественото хранене през етапа на изграждане на развито социалистическо общество е социалистическото преустройство на битата на населението.

Девети фактор е твърдата политика на нашата партия за бързо развитие на общественото хранене и особено на столовото хранене. С Комплексната програма за увеличаване производството и разнообразяване асортимента на стоките за народно потребление и разширяване на услугите за населението се предвижда през осмата петилетка „да продължи ускореното развитие на общественото хранене“, като към 1985 г. чрез организираното хранене към предприятията бъдат обхванати средно 70% от всички работници и служители в страната.

Десети фактор е по-нататъшното увеличаване на свободното време на трудещите се и учащите се и функциите на някои основни типове заведения за обществено хранене като място за разумен отдих и социално общуване.⁴⁸

Във връзка с това трябва да се очаква, че в перспектива ще се обособят нови основни типове заведения за обществено хранене като място за отдих и социално общуване, а така също все по-широко ще се използват търговските зали на някои от другите заведения за обществено хранене и като място за прекарване на част от свободното време. Фактор за бързото развитие са и ежедневните трудови пътувания в НР България.⁴⁹

Под действието на тези фактори общественото хранене ще се развива с по-бързи темпове от търговията на дребно с хранителни стоки и към 1990 г. ще заеме доминиращо място в снабдяването на населението с готова храна, хранителни стоки и питиета. През 1975 г. 42,2% от целия фонд от хранителни стоки е реали-

⁴⁷ Тезиси на Политбюро на ЦК на БКП по доклада на др. Тодор Живков пред Националното съвещание на партийния, държавния и селскостопанския актив от 3 април 1980 г., с. 9.

⁴⁸ Вж. Прогноза за свободното време на населението на НРБ до 1990 г. Издание на КТРЗ, МНЗ, ЦС на БПС и др., 1973 г., с. 21—40.

⁴⁹ Вж. П. Станев, Н. А постолов, Хр. Каракашев. Ежедневни трудови пътувания в НР България, Профиздат, 1980, с. 9—23.

зиран чрез мрежата на заведенията за обществено хранене (търговски заведения и столове). Трябва да се очаква, че към 1990 г. от 60 до 65% от този фонд ще се реализира чрез мрежата на общественото хранене.⁵⁰

⁵⁰ Перспективи на икономическото развитие на НР България, Наука и изкуство, 1980, с. 391—401.

Трета глава

ОСНОВНИ ФОНДОВЕ И МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКА БАЗА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

1. СЪЩНОСТ, ЗНАЧЕНИЕ И СТРУКТУРА НА ОСНОВНИТЕ ФОНДОВЕ

В общественото хранене се извършва производство и продажба на храна и питиета и се създават условия за потребление на същите в търговските зали на заведенията. За тези процеси на производство и реализация на стоките са необходими разнообразни средства на труда. Според К. Маркс „средството на труда е нещо или комплекс от неща, които работникът поставя между себе си и предмета и които му служат като проводници на неговото въздействие върху дадения предмет“.¹

Следователно към средствата на труда в по-широк смисъл на понятието К. Маркс отнася не само вещите, чрез които човек въздейства върху предметите на труда, но и всички материални условия, които са необходими, за да се извърши процесът на труда (работни помещения, пътища и др.).

Средства на труда в общественото хранене са:

а) търговско-производствените сгради, в които се извършват производството и продажбата на готварска продукция и на стоки на хранително-вкусовата промишленост (без кулинарна обработка);

б) машините и съоръженията, които обслужват производствената и търговската дейност на общественото хранене;

в) транспортните средства, които са необходими за придвижване на стоките и кулинарната продукция (при концентрация на производството);

г) стопанският инвентар, който включва различни предмети със стопанско и административно предназначение (пишещи машини, сметачни машини и др.).

В общественото хранене за разлика от търговията на дребно с хранителни стоки почти всички средства на труда са свързани едновременно с процеса на производството и обращението. В

¹ Маркс, Енгелс, Съч., т. 23, Изд. на БКП, 1968, с. 191.

условията на социалистическата икономика тези средства на труда образуват основните фондове на общественото хранене.²

Основните фондове участвуват многократно в производствената и търговската дейност на общественото хранене, като запазват своята натурално-веществена форма. Тези основни фондове, които обслужват производствената дейност, пренасят част от своята стойност в стойността на готварската продукция. С износването на основните фондове, действието на които е свързано със стоковата форма на продукцията (например касовите апарати и др.), не се увеличава стойността на стоките. Тези разходи се покриват за сметка на принадлежащия продукт на обществото.

Основните фондове в общественото хранене, които са свързани с процеса на производството, трябва да се отнасят към производствените фондове на народното стопанство, а свързаните с търговската дейност — към фондовете на обращението. На практика обаче трудно може да се направи това разграничение, понеже голяма част от фондовете обслужват едновременно и производствената, и търговската дейност. Затова целокупно фондовете на общественото хранене се отнасят към фондовете на обращението.

Счетоводно основните фондове на общественото хранене не винаги съвпадат със средствата на труда, които действуват в неговата система. Към основните фондове не се отнасят бързо износващите се предмети, които са с малка стойност. От икономическа гледна точка обаче тези средства на труда трябва също така да се отнасят към основните фондове на предприятията за обществено хранене.

Основните фондове на отрасъла обществено хранене, взети в тяхната натурална форма, образуват част от неговата материално-техническа база.

Материално-техническата база на общественото хранене обаче е значително по-голяма от неговите основни фондове. Това е така, защото в системата на общественото хранене се използват в значителна степен помещения, които са взети под наем от държавни предприятия, организации и частни лица. Освен това помещенията и цялото обзавеждане на обществените столове са част от основните фондове на предприятията, учрежденията и учебните заведения, които обслужват. Те не са основни фондове на общественото хранене, но служат изцяло на процеса на неговото производство и реализация и затова са част от неговата материално-техническа база. Столовете използват също така складове и транспортни средства, които са основни фондове на предприятията, учрежденията и учебните заведения, които обслужват.

През VIII петилетка и в близка перспектива материално-

² Вж. А. И. Кочерга, Гъстичение ефективности использования основных фондов общественного питания, Экономика, с. 6—14.

техническата база на общественото хранене ще се развива с бързи темпове предимно за сметка на основните фондове на столовете. Затова ще съдействуват два основни фактора. *Първият фактор* е определеният със 117 решение на МС на НРБ и ЦС на БПС от 25. V. 1979 г. норматив от 200 места за сядане на 1000 души, хранещи се в работническите, учрежденските, ученическите и студентските столове. Този норматив трябва да се реализира следващите години. *Вторият фактор* е задачата, поставена с комплексната програма за развитие на търговията, утвърдена от Политбюро на ЦК на БКП, а именно към 1985 г. да се хранят в столовете средно 70% от всички работници и служители в страната (към 1979 г. са се хранели около 40%).

Основните фондове на общественото хранене (държавни и кооперативни) са част от социалистическите основни фондове на народното стопанство. Те съществено се отличават от основния капитал, който функционира в капиталистическите предприятия за извъндомашно хранене и служи като материално условие за реализиране на принадлезна стойност и като средство за експлоатация на работниците от ресторантите, закувалните и другите заведения за хранене. Тяхната динамика и обем са израз на хаотичното развитие на капиталистическото стопанство. В социалистическата икономика основните фондове и материално-техническата база на общественото хранене се увеличават плано-во и в интерес на потребителите.

Основните фондове и материално-техническата база на общественото хранене създават условия за съхраняване и реализация на част от непрекъснато увеличаващия се обем на хранителни стоки и за производство на нови стоки, каквато е готварската продукция.

Растежът на основните фондове в общественото хранене е признак за разширяване на тяхната база, на по-голяма техническа въоръженост и създаване на обективни условия за повишаване на производителността на труда и равнището на обслужването.

Основните фондове в обществено хранене у нас нарастват с бързи темпове, което може да се илюстрира с растежа общо на основните фондове в сферата на търговията, изкупуването и материално-техническото снабдяване, тъй като в национален мащаб те се отчитат общо. От табл. 7 се вижда, че за период само от 8 години (1970—1978 г.) обемът на основните фондове е нараснал повече от 2,7 пъти.

В зависимост от предназначението си основните фондове на общественото хранене се разделят на средства, инвестирани в сгради, машини и съоръжения, транспортни средства, инструменти и стопански инвентар. Съотношението между различните видове основни фондове характеризира тяхната структура.

В общественото хранене най-голям относителен дял имат

Таблица 7

Основни фондове в търговията, изкупуването и материално-техническото снабдяване (в млн. лв. по първоначална стойност в края на годината)³

Година	Стойност
1960	245,2
1965	384,6
1970	730,5
1978	2016,8

основните средства, инвестирани в сгради и стопански инвентар, с помощта на които се извършва процесът на производството, продажбата и потреблението на храна и пиетията. Тази тенденция досега се запазва и при инвестиране на нови средства. Така държавните градски търговски предприятия инвестират около 45% от капиталните вложения в стопански инвентар, 40% — в сгради, 8% — в машини и съоръжения, 4% — в инструменти и 3% — в транспортни средства.

В материалното производство основните фондове се делят условно на две части: активни и пасивни.

Активни основни фондове са тези, които въздействуват непосредствено върху продукта. Към тях се отнася производственото оборудване (машини, инструменти и др.). Те определят мащабите на производството.

Пасивни основни фондове са тази част от основните фондове, която само осигурява нормални условия за функциониране на активните основни фондове. Това са сградите, които предпазват машините от повреда и в които се организират производството и реализацията на кулинарната продукция и др.

Това условно деление не може да се приложи напълно към общественото хранене, тъй като сградата в много случаи е търговско помещение, в което се извършва не само продажбата, но и потреблението. Въпреки това делението е целесъобразно, тъй като ще предпази предприятията за обществено хранене, които са не само търговски, но и производствени стопански единици, да насочат по-голяма част от капиталните вложения към пасивната част на основните фондове.

2. Материално-техническа база на общественото хранене

Материално-техническата база е съвкупността от всички средства на труда, които участвуват в производствената дейност, търговския процес и организацията на потреблението в общественото хранене. Една част от тези средства на труда са основни

³ Статистически годишник на НР България, 1979, Издание на КЕССИ, с. 122.

фондове на общественото хранене, а другата част — фондове на други отрасли на народното стопанство, които се използват в общественото хранене. Затова *материално-техническата база може да се определи като съвкупност от основни и някои оборотни фондове (малоценни и малотрайни предмети и др.) на общественото хранене и основни фондове на други отрасли*, необходими за осигуряване производството и реализацията на кулинарната продукция и други стоки.⁴

Материално-техническата база представлява определено количество овеществен труд, което заедно с определено количество жив труд, е необходимо за изпълнение на задачите, поставени пред общественото хранене в даден етап от неговото развитие.

Материално-техническата база на общественото хранене трябва да отговаря:

а) по капацитет (брой на заведенията и местата за хранене, производствена мощност и пропускателна способност) на потребителското търсене, което трябва да задоволява;

б) по качество — да създава условия за високо равнище на обслужване и за изпълнение на задачите при оптимални разходи на жив труд, т. е. да създава възможност за висока обществена производителност на труда;

в) по разположение — териториално така да бъде разположена, че да е възможно „най-близо“ до мястото на работа на трудещите се и учащите се, до мястото на отдиш — за туристите и почиващите, и до жилищата на населението.

Освен това материално-техническата база на общественото хранене трябва така да бъде устроена, че да може бързо да се приспособява към промените в потребителското търсене. Тези промени в общественото хранене стават както по място, така и по време, и то в много по-големи мащаби и по-рязко в сравнение с промените, които се извършват в търговията на дребно с хранителни стоки. Промени по място са например промените в потребителското търсене през пролетно-летния и есенно-зимния сезон. През лятото грамадна част от потребителите се насочват към градинските заведения, а през зимата към добре отоплените търговски зали. Това налага заведенията за хранене да имат два вида търговски площи — закрити и открити. Промени по време — в едни и същи заведения посещенията е различно в празнични и делнични дни. Това налага базата на заведенията да е пригодена за обслужване на различен брой посетители (заведения с по няколко зали, зали за хранене със секции, разделени със сгъваеми врати).

Материално-техническата база на общественото хранене у нас е държавна, кооперативна и съвсем малка част от нея — частна.

⁴ Вж. Ф. С. Пятакова, О. Н. Решетина, Совершенствование материально-технической базы общественного питания, Экономика, 1979, с. 5—20.

В перспектива държавната и кооперативната собственост все повече ще се сближават и „взаимно проникват, за да се слоят в бъдеще в единна общонародна собственост“.⁵

В резултат на правилното отношение на партията и държавната власт мрежата от заведения за обществено хранене в България, която е основната част на неговата материално-техническа база, се развива с бързи темпове. Това се вижда най-добре от данните в табл. 8.

Таблица 8

Заведения за обществено хранене в НР България⁶

Мекторазположение	1960 г.	1965 г.	1970 г.	1972 г.	1979 г.
Общо	14498	17362	19775	20457	23659
В градовете	8318	9328	11123	11725	14525
В селата	6180	8034	8652	8732	9134

От данните в табл. 8 се вижда, че за период от 19 години броят на заведенията за обществено хранене се е увеличил общо с 41%, а само в градовете — с 44%. Броят на заведенията за обществено хранене не дава пълна представа за развитието на неговата мрежа, защото се провежда правилна линия на концентрация на заведенията. Затова е по-правилно да си послужим с броя на местата за хранене в тях. От данните в табл. 4 (стр. 39) се вижда, че през 1960 г. в заведенията за обществено хранене (търговски заведения и столове) е имало 671 хил. места за хранене, а през 1979 г. — 1361 хил. броя, или техният брой за същия период (19 години) почти се е удвоил.

Машините и апаратите се увеличават също с бързи темпове. Така през 1971 г. в заведенията за обществено хранене в България е имало около 42 000 машини и апарати, свързани със студената (първичната) и топлинната обработка на хранителните суровини, а през 1979 г. техният брой нараства на около 94 000, на касовите апарати — от 2210 на 3585, на хладилните съоръжения — от около 26 000 на 45 000 и др. Въпреки тези успехи техническата съоръженост на заведенията за обществено хранене по отношение на някои апарати и машини е на ниско равнище. Така например през 1979 г. на 1000 заведения за обществено хранене (търговски и столове) е имало само 43 линии за самообслужване и 38 машини за миене на чинии и чаши, а броят на

⁵ Т. Ж и в к о в, За концентрация и развитие на селското стопанство върху промишлена основа, Партиздат, 1970, с. 138.

⁶ Статистически справочник, 1980, Изд. на КЕССИ, с. 303.

автоматите за продажба на питиета и закуски намалява от 650 на 442.⁷

Развитието в перспектива на материално-техническата база на общественото хранене в България трябва да бъде подчинено на следните основни изисквания:

1. Да се организира оптимално необходимата мрежа от заведения за продажба на непрекъснато увеличаващите се количества хранителни продукти.⁸

2. Максимално да се доближава обслужването на населението с топла храна до мястото на работа, учение, живеене и отдих.

3. Да се създадат обективни условия за диференцирано и рационално хранене на населението, като се изхожда от неговата възраст, здравословно състояние, професия и условия на труд.

4. Общественото хранене да съдействува за бързото развитие на международния туризъм у нас и за увеличаване на икономическата ефективност от него.

5. Да се създават материални предпоставки за непрекъснато разширяване на техническия прогрес в общественото хранене и в резултат на това да се намаляват относително разходите за производството и обработването.

6. Да се имат пред вид качествените изменения, които ще настъпят в организацията на производството на общественото хранене — постепенното преминаване към концентрация и уедряване, в резултат на което ще настъпят изменения в производствената техника. В съответствие с това ще се премине към производството на машини с по-голям производствен капацитет, към комплексна механизация и автоматизация на процесите, ще се увеличи ролята на специалните транспортни средства и съдове за пренасяне на полуфабрикати и готова храна от предприятията на хранителната промишленост и кулинарните цехове и комбинати до заведенията за обществено хранене, ще се намалява площта на производствените блокове към заведенията за хранене, а ще се увеличават заведенията, в които ще се извършват само продажба и потребление на готова храна.

3. ВЪЗПРОИЗВОДСТВО НА ОСНОВНИТЕ ФОНДОВЕ И МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКАТА БАЗА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

Основните фондове, които обслужват производството, реализацията и потреблението в системата на общественото хранене, се

⁷ По данни на КЕССИ за 1979 г.

⁸ С Комплексната програма за увеличаване на производството и разнообразяване на асортимента на стоките през VIII петилетка, одобрена от Политбюро на ЦК на БКП, се предвижда консумацията на месо и месни произведения да нарасне от 63 kg на 70 kg през 1980 г., на яйца — от 195 на 225 броя, на зеленчуци — от 120 на 150 kg и други.

износват физически и морално. Под физическо износване (изхабяване) трябва да се разбира материалното износване на сградите, машините и другите видове основни фондове. То е резултат, от една страна, на влиянието на природните сили, а от друга страна, на тяхното изхабяване в процеса на експлоатацията. Физическото износване на основните фондове като цяло зависи от степента на износване на техните основни съставни елементи. То е по-голямо при машините, които извършват различни движения (обороти), и по-малко — при вътрешните части на сградите, защитени от вредното природно въздействие. Степента на физическото износване зависи също от интензивността на тяхната експлоатация (целодневна или часова работа), от качеството на стопанисването им и от редовното извършване на текущ и основен ремонт.

Моралното износване (остаряване) се проявява в две форми: първата е резултат от снижаването на себестойността на новите машини и другите основни фондове, поради което новите средства на труда имат по-ниска стойност и цена от старите, извършващи същата производствена или търговска дейност, Втората форма е резултат от внедряването на по-високопроизводителни машини в сравнение с тези, които се подменят при реконструкцията и модернизацията на определен кулинарен цех или заведение за обществено хранене.

Моралното изхабяване е особено характерно за научно-техническата революция. Това налага основните фондове да се използват интензивно, за да се износват физически преди тяхното морално остаряване.

Върху стойността на основните фондове в организациите за обществено хранене се правят специални отчисления — амортизационни отчисления. Те се правят по норми — амортизационни норми, диференцирани в зависимост от степента на износването (остаряването) им. Сумата от тези отчисления се включва в разходите за производство и обращение на стопанската организация и се отнася в приход на нейния фонд Разширяване и техническо усъвършенстване.

В социалистическото обществено хранене се извършва планомерен и непрекъснат процес на разширено възпроизводство на основните фондове. Възпроизводството се осъществява чрез реконструкция, модернизация и ново строителство.

Необходимостта от разширено възпроизводство на основните фондове се диктува от бързите темпове на нарастване на стокооборота, необходимостта да се създадат условия за все по-висока култура на обслужването, разширяването на техническия прогрес и др.

Възпроизводството на основните фондове бива просто и разширено.

При простото възпроизводство на основните

фондове се възстановяват изхабените в процеса на производството, реализацията и обслужването на потреблението основни фондове. По този начин се запазват тяхната потребителна стойност и стойността.

При разширеното възпроизводство се увеличава обемът на основните фондове чрез строителство на нови обекти на общественото хранене (заведения, специализирани цехове, кулинарни комбинати) и чрез доставка на нови машини, апарати, транспортни средства и др.

Процесът на използване на основните фондове предполага те да се поддържат постоянно в нормално за експлоатация състояние. Това се постига чрез капиталния и текущия ремонт.

Задачата на капиталния (основния) ремонт е да възстанови елементите на основните фондове — машини, съоръжения, сгради и детайли от тях, които поради дълга експлоатация са в такова състояние, че по-нататъшното им използване е невъзможно. С капиталния ремонт се възстановяват основните фондове в нормалното им състояние и следователно създават се условия да продължи тяхната експлоатация.

Под текущ ремонт се разбира своевременната замяна на отделни части от основните фондове или тяхното поддържане в съответствие със санитарно-хигиенните условия (боядисване на стените и подовите на помещенията, остъкляване и др.).

Капиталният (основният) ремонт се финансира със средства от фонд Разширяване и техническо усъвършенстване към предприятията, а текущият ремонт — за сметка на разходите за производството и обращението.

Своевременното и качествено извършване на ремонта има голямо значение за запазването на основните средства, за продължаване срока на тяхното използване и за поддържането в добро състояние на материално-техническата база на общественото хранене.

Резерви за намаляване на разходите за основен и текущ ремонт са спазването на инструкциите за използване на основните фондове, подобряването на качеството на ремонта, редовното извършване на превантивен преглед на основните средства и др.

Основните фондове в общественото хранене непрекъснато се увеличават, т. е. осигурява се тяхното разширено възпроизводство. Разширеното възпроизводство в общественото хранене се постига чрез:

- а) капитално строителство, модернизация и реконструкция;
- б) доставка на машини, транспортни средства, инвентар и др.

Източниците за финансиране на капиталните вложения в общественото хранене са:

- а) държавният бюджет;
- б) фонд Разширяване и техническо усъвършенстване;
- в) банковите заеми.

Капиталните вложения, извършени за сметка на бюджетни средства, получени чрез плана за общественоекономическото развитие, са безвъзмездни. Сумите, инвестирани за тях, не се връщат в бюджета. Инвестираните банкови заеми са лихвени. Те се погасяват чрез годишни вноски.

При новия икономически механизъм капиталните вложения се финансират със собствени средства и банкови кредити. По изключение някои обекти на общественото хранене се финансират от бюджета. Това са обекти, които са представителни за даден град и тяхното финансиране не е по силите на предприятието за общественое хранене; обектите, свързани с развитието на международния туризъм, и др.

Капитално строителство може да се извърши само при положение, че са спазени всички изисквания, предвидени в Правилника за капиталните вложения и издадените наредби въз основа на този правилник.⁹

При съставянето на плановете за капиталните вложения на организациите и предприятията за общественое хранене, които са съставна част на техните финансови плановете, трябва да се изхожда от следните принципи положения:

а) да се предвиждат капитални вложения за увеличаване на основните фондове само тогава, когато е осигурено рационално използване на наличните;

б) да се инвестират средства в обекти, в които ще намерят приложение последните достижения на научно-техническия прогрес в строителството и оборудването на общественое хранене;

в) с работните проекти и проектосметните документи за обекта да се осигуряват икономично строителство и ефективно влагане на инвестиционните средства.

В общия план за капиталните вложения задължително се включват всички видове строителни и монтажни работи и стойността на машините и инвентара, които се отнасят към основните средства. Структурата на работата, която ще се извърши, показва за какви цели ще се използват средствата: строително-монтажни работи; доставка на технологично и търговско оборудване; доставка на инструменти и инвентар; закупуване на транспортни средства; други инвестиции.

Важно място в плана за капиталните вложения трябва да има разделът за въвеждане в действие на производствените мощности, тъй като колкото по-къс е срокът на строителните и монтажните

⁹ Капиталното строителство се урежда с Правилник за капиталното строителство (ДВ, бр. 55 от 1980 г.) и издадените въз основа на него наредби като Наредба № 1 за проучвателните и проектните работи (ДВ, бр. 58 от 1980 г.); Наредба № 2 за териториалното разположение на обектите (ДВ, бр. 59 от 1980 г.); Наредба № 10 за финансирането и кредитирането и банковия контрол (ДВ, бр. 59 от 1980 г.) и други наредби.

¹⁰ Вж. И. Г. Бережной, Л. Г. Гольдфарб, Капитальные вложения в общественое питании, Экономика, 1977, с. 68—78.

работи, толкова по-бързо ще се получи ефектът от инвестираните капитални вложения.

За анализиране на развитието и степента на ефективното използване на основните фондове се използват стойностни и натурални показатели. Към основните стойности показатели могат да се отнесат следните:

— стойността на основните фондове на 100 лв. стокооборот и на 100 лв. собствена кулинарна продукция (фондопоглъщаемост на стокооборота и оборота от собствена продукция);

— стойността на основните фондове на един работник от общественото хранене (фондовъоръженост на труда);

— стокооборот и оборот от собствена кулинарна продукция на 100 лв. основни фондове (фондоотдаване на основните фондове);

— сумата на печалбата на 100 лв. основни фондове (рентабилност на базата на стойността на основните фондове).

Към натуралните показатели за ефективно използване на основните фондове могат да се отнесат:

— стокооборотът на 1 m² площ на търговската зала (залата за хранене);

— оборот на собствена кулинарна продукция на 1 m² производствена (кухненска) площ;

— коефициент на използване на търговската и производствената площ по време, т. е. коефициент на сменност.

Степента на използване на основните фондове се характеризира с *коефициента на използване мощността на кулинарния цех* или на заведението за обществено хранене. Той се изчислява, като се съпостави плановият оборот на 1 m² търговска площ или плановият оборот на 1 m² производствена площ с реализираните (фактическите) обороти.

За предприятията и заведенията за обществено хранене голямо значение има и *степенята на използване на инсталираните технологични и търговски машини и апарати*. Тя се определя чрез *коефициент на използване на оборудването по време*. Изчислява се, като се съпостави времето на използването им (в часове или минути) към пълното календарно време или само към работното време на обекта. Този показател дава възможност да се види времето на престоя на машините и апаратите по различни причини.

Показателят фондоотдаване дава възможност да се направи преценка на ефективността на използване на основните фондове в цялата система на общественото хранене, в отделните организации, предприятия и големи заведения за хранене. Той се изчислява, като се използва формулата

$$\Phi = \frac{C_r}{\Phi_c},$$

където

S_r е годишният обем на стокооборота, хил. лв.;

F_c — средногодишната стойност на основните средства.

При фондоотдаването на основните фондове, ангажирани в производствена дейност на общественото хранене, коефициентът се изчислява, като се използва годишният оборот от собствена кулинарна продукция и ангажираните в това производство основни фондове.

Фондопоглъщаемостта (фондоемкостта) е обратен показател на този за фондоотдаването. Той отразява стойността на основните фондове на 100 лв. стокооборот или оборот от произведена продукция.

Икономическата ефективност на капиталните вложения, които ще се инвестират в общественото хранене, може да се изчисли с помощта на *показател за ефективността на капиталните вложения и показател за срока на откупуване на капиталните вложения*.

Показателят за ефективността на капиталните вложения се изчислява по формулата

$$E = \frac{П}{К},$$

където

E е коефициентът на общата ефективност на капиталните вложения;

$П$ — сумата на годишната печалба, която се предполага, че ще се получи от обекта;

$К$ — сумата на капиталните вложения.

Срокът на откупуване е показател, който е обратен на коефициента на ефективността. Той се изчислява по формулата

$$T = \frac{К}{П},$$

където

T е срокът на откупуване (в години или месеци).

Колкото е по-кратък срокът на откупуване, толкова по-ефективно ще се вложат инвестициите.

Показатели за ефективното влагане на средствата с инвестиционно предназначение са също така:

а) стойността на 1 m² от общата площ на сградата;

б) стойността на 1 m² общотърговска, производствена и складова площ;

в) стойността на 1 m² само търговска площ;

г) стойността на 1 място за сядане и др.

Тези показатели дават представа за ефективността на капиталните вложения и какви нови мощности ще бъдат създадени с тях (квадратни метри търговска площ, места за сядане и др.).

Един от най-важните раздели на плана за капиталното строителство е т и т у л н и я т с п и с ъ к. В този списък се изброяват всички обекти, които ще се строят. В него е дадена пълна характеристика на обектите, тяхната проектна мощност, срокът за започване и завършване на строителството, сметната стойност и др.

В плана за капиталните вложения се включват само обекти, за които има разработена и утвърдена проекто-сметна документация.

Проектирането на даден обект за обществено хранене трябва да започне със заданието за проектиране, което трябва да се разработва от инвеститора. Качеството на останалите етапи на проектирането и икономическият ефект от инвестираните средства зависят в голяма степен от правилно съставеното и обосновано плано-во задание. Етапите на проектирането са: а) съставяне на идеен проект; б) разработване на технически проект и сметна документация и в) изготвяне на работни чертежи.

3.1. Модернизация и реконструкция в общественото хранене

В доклада, изнесен пред Декемврийския пленум на ЦК на БКП (1972 г.), др. Тодор Живков специално се спира на модернизацията и реконструкцията в общественото хранене, когато говори за ускореното развитие на материално-техническата му база. „Главното направление в това отношение следва да бъде — казва той — най-ефективното използване на наличната материална база, като се извърши необходимото переустройство, прегрупиране и въвеждане на съвременни технологии.¹¹ На тази задача др. Т. Живков специално се спира и в доклада си, изнесен пред XI конгрес на партията.

На модернизацията и реконструкцията се отдава такова голямо значение, защото, първо, както общо в нашето народно стопанство, така и в общественото хранене е създадена вече голяма материално-техническа база. Второ, те дават възможност в много по-къс срок да се инвестират необходимите средства. Трето, създават се условия за бързо разширяване и внедряване на научно-техническия прогрес.

Модернизацията и реконструкцията трябва да се разглеждат като постоянен процес на прогресивни изменения в основните фондове и материално-техническата база на общественото хранене с цел да се осигури икономически по-ефективното им използване и да се създават по-големи удобства за потребителите и по-добри условия за по-висока култура на обслужването.

¹¹ Т. Ж и в к о в, За последователно изпълнение решенията на Десетия конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа, Партиздат, 1972, с. 113.

При модернизацията и реконструкцията не само наличните основни фондове, но и допълнителните капитални вложения трябва да се реализират при висока икономическа ефективност. След реконструкцията и модернизацията заведението за обществено хранене ще трябва да работи обикновено и с по-малък на брой персонал в резултат на това, че са внедрени нови технологии на производство на кулинарна продукция и на търговско обслужване.¹²

В общественото хранене модернизацията може да се определи като заменяне на отделни детайли или части с по-съвършени или прибавяне на нови прибори, приспособления и устройства, с което се повишава производителността на труда и ефективността на използването на съществуващите основни фондове. Например модернизация е заменянето на реотановите нагреватели на електрическите скари с тръбни, когато към готварските машини и електропекарни се прибавят терморегулатори и часовникови механизми, замаяната на приборите за ръчно измерване на спиртните напитки с дозатори и др.

Реконструкция е подмяната на физически изхабени или морално остарели с нови фондове. Например реконструиране на готварската печка, която работи с въглища, на газ, замаяната на механичния касов апарат с високопроизводителен електронен или на мивките за ръчно измиване на съдовете и приборите с миялна машина и пр.¹³

При общественото хранене реконструкцията дава още по-голям ефект, когато се съчетае с разширяване на търговската зала или с намаляване на производствените помещения, но едновременно с увеличаване на производствения капацитет чрез нова и високопроизводителна техника.

Модернизацията и реконструкцията в общественото хранене дават ефект само тогава, когато предварително са направени задълбочени икономически и технически проучвания и се състави комплексен план, който се осъществява на етапи според възможностите. Някои от модернизациите досега се извършваха без план и предварителни проучвания. Затова често не се получаваше съответната икономическа и социална ефективност.¹⁴

Модернизацията и реконструкцията в общественото хранене дават по-голям ефект тогава, когато се съчетават, от една страна, с „пренасяне“ на голяма част от операциите от първичната обработка на хранителните суровини от кухните на отделните заведения в кулинарни цехове на стопанската организация, а от

¹² Единадесети конгрес на БКП — доклади и решения, Партиздат, 1976, с. 26.

¹³ Вж. Д. Чобанов, Модернизацията и реконструкцията — партийно дело, Партиздат, 1976, с. 19—30.

¹⁴ Вж. В. Л. Костов, М. Нейков, М. Каменов, Реконструкция и модернизация на основните фондове, Варна, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, 1977, с. 63—68.

друга — в съчетание с производствено коопериране с хранителната промишленост. Например в гр. София се реконструираха няколко гостилници в ресторанти за гарнирани питеи, без да се предвижда цех за производство на тестото за питеите, защото бяха кооперирани с хлебозаводите и от тях получават готово тесто, и от трета страна, когато по-големи заведения се реконструират като базисни за по-малките. В тях се съсредоточава производствената техника и те снабдяват с полуфабрикати, полуготова и готова храна малките заведения от техния район.

В резултат на модернизацията и реконструкцията винаги трябва да се подобряват условията на труда на работещите в тях, да се създават по-големи удобства за потребителите и да се изменя структурата на самия производствен процес, т. е. да се постигне оптимална концентрация.

Модернизираните и реконструирани заведения за обществено хранене винаги трябва да реализират по-голям стокооборот от този, който е реализиран преди мероприятията, да се постига по-висока изработка на 1 работник от заведението, да се реализира по-голям стокооборот на 1 m² търговска площ и пр.

3.2. Научно-технически прогрес в общественото хранене

Чрез научно-техническия прогрес в общественото хранене се усъвършенствуват и осъвременяват оръдията на труда (апарати, машини, инвентар, инструменти и пр.) и технологиите на кулинарното производство, реализацията и организацията на потреблението; внедряват се в производството нови суровини и материали, усъвършенствува се организацията на труда и пр.

Следователно *научно-техническият прогрес в общественото хранене отразява процеса на непосредственото използване на резултатите от научните и техническите открития и разработки* в тази подсистема на сферата на общественото обслужване.

Научно-техническият прогрес в общественото хранене може да се разглежда като такова изменение в трудовия процес, благодарение на което обществено необходимото време за производство и реализация на кулинарната продукция намалява. Карл Маркс пише, че работното време за производство на дадена стока се скъсява „... значи по-малко количество труд придобива силата да произвежда по-голямо количество потребителна стойност...“¹⁵

В общественото хранене разликата между научно-техническия прогрес и научно-техническата революция се състои в това, че първият е процес на усъвършенствуване (например готварска

¹⁵ К. Маркс, Капиталът, т. I, Изд. на БКП, 1950, с. 257.

печка с дърва, въглища, нефт, електричество, газ), а научно-техническата революция — в преобразуване в науката, техниката, производството и управлението на производството на качествено нова основа — например комплексна автоматизация на кулинарното производство с помощта на работи със сменящи се програми и електронноизчислителна техника.

Днес най-големият проблем на научно-техническия прогрес е икономическата ефективност, която трябва да се получи от неговото внедряване. „Научно-техническият прогрес — подчерта др. Тодор Живков в доклада си пред XI конгрес на БКП, не е самоцел. Той трябва да доведе до икономии на суровини, материали и енергия, до икономия на жив труд, до повишаване на обществената производителност на труда. . .“ Затова трябва да се внедряват такива технологии и такава техника, които при дадени условия (обем на производството, цена на електроенергията, подготовка на кадрите и др.) да дават най-голяма икономическа ефективност.

Резултатите от научно-техническия прогрес в общественото хранене зависят от работата на редица отрасли на народното стопанство:

— от работата на проектантските организации, защото те определят с проекта техниката, която ще се монтира, и технологията, която трябва да се прилага;

— от производството на съвременни апарати и машини за общественото хранене, в която област у нас има много слабости — например линиите за самообслужване се произвеждат с дължина от 12 m, а трябва да бъдат на секции, за да могат да се монтират на по-малък брой секции в малките помещения;

— от качеството на производството на съвременните материали — на покривки, салфетки, чинии, прибори и пр. Например внесените от Съветския съюз автомати за продажба на газирани безалкохолни питиета дълго не се използубаха, защото у нас не се произвеждаха подходящи пластмасови чаши за еднократна употреба.

3.3. Стратегически направления на научно-техническия прогрес в общественото хранене

В доклада си, изнесен пред Юлския пленум на ЦК на БКП (1980 г.), за насрочване XII конгрес на БКП др. Тодор Живков подчерта, че VIII петилетка ще бъде петилетка на техническия прогрес. „Следващата петилетка — казва той — ще бъде петилетка на техническия прогрес, петилетка на интелектуализация

на труда в НР България. Без това няма напредък, няма развитие, няма ефективна икономика. . .¹⁶

Няколко са направленията на научно-техническия прогрес в общественото хранене, които имат стратегическо значение за неговото по-нататъшно развитие:

Първото направление е *интелектуализацията на труда и производството в общественото хранене и на неговата обслужваща дейност*. Това е неотложна задача, първо, защото от качеството на кулинарното производство ежегодно зависят здравето, работоспособността, а дори и животът на стотици хиляди работници и учаци се. Второ, в кулинарното производство е заета преобладаваща част от работниците на общественото хранене — 80% от работниците в столовете и 60% — от търговските заведения за хранене. Трето, трудът в кулинарното производство е слабо механизирен и поради това той не е привлекателен за младежите и девойките, завършили специални готварски училища. Затова значителен брой от тях не постъпват на работа в кулинарното производство или напускат работа непосредствено след изтичане на срока на разпределението им. Без подобни кадри общественото хранене трудно ще може да организира рационално хранене на българския народ. Това е и задачата, която др. Тодор Живков постави с доклада си, изнесен пред XI конгрес на партията.

Интелектуализацията на труда в кулинарното производство ще може да се постигне с висока степен на механизация и автоматизация на операциите, свързани с първичната и вторичната кулинарна обработка на хранителните суровини и с постепенното освобождаване на работниците от физическо участие в кулинарните технологични процеси. В резултат на това трудът на кухненските работници ще придобива постепенно характер на сложен квалифициран труд, близък до равнището на инженерния труд.

В близките години това ще може да се постигне:

Първо, като първичната (студената) обработка на хранителните суровини се концентрира в кулинарни цехове, организирани за различните полуфабрикати в системата на ДСО „Родоп“, ДСО „Булгарплод“ и други производители на суровини за общественото хранене или в комплексни кулинарни цехове в системата на стопанските предприятия за обществено хранене. При новия икономически механизъм тази задача трябва да се решава конкретно, като се имат пред вид транспортните разходи, възможността за комплексно снабдяване на заведенията с всички необходими полуфабрикати и др.

Второ, като се организира от ДСО „Търговско обзавеждане“ производството на кулинарни автомати за топлинна обработ-

¹⁶ Вестник „Работническо дело“ от 30. VII. 1980 г.

ка на полуфабрикатите, получени от кулинарните цехове, в средните и големите кухни. Това трябва да бъде автомат за варене под налягане (0,8 до 1, 2 atm), в който да могат да се влагат 2—3 съда с различни ястия (производителност около 600 порции в час) и с помощта на който разходите за електроенергия се намаляват около пет пъти, а времето за варене (и разходите за жив труд) — около четири пъти.

Всеизвестно е, че в нашите търговски заведения за обществено хранене над 50% от месото се консумира под формата на „закуски на скара“. Производството на полуфабрикати за тези закуски в голяма степен е концентрирано в механизирани кулинарни цехове. Досега въпросът за тяхното механизирано изпичане не беше решен. През 1979 г. у нас се усвои производството на конвейерна електрическа скара, с помощта на която за един час един работник може да опече 400—500 кебапчета. Конвейерната скара е с малки габарити и с нея значително се повишава и качеството на изпичането. Проблемът сега е тези скари да се включат в номенклатурата на предприятието „Комплексни доставки“ и да се осигурят за нашите търговски заведения.

За нашата национална кухня е характерно, че ястията са многокомпонентни (варива, зеленчуци, месо, подправки и др.), които се обработват едновременно и топлинно. Досега топлинната обработка на компонентите се извършваше в поредица от самостоятелни технологични операции върху различни производствени апарати. Инж. Сотир Тамахияров е изработил технологична линия, с която се осигурява комплексна механизация на целия производствен процес. Задачата сега е тази технологична линия бързо да се усвои от ДСО „Търговско обзавеждане“ и да се достави за по-големите кухни на търговските заведения и столовете. С това ще се осигури 2—3 пъти по-висока производителност на труда на персонала, зает с тези операции.

Трето, когато електрическите готварски печки, пекарни и фритюрници са снабдени с терморегулатори и часовникови механизми, значително се повишава производителността на труда на работниците, заети в кулинарното производство, реализират се икономии на електроенергия и се повишава качеството на продукцията. Това налага ДСО „Търговско обзавеждане“ да произвежда всички тези апарати, съоръжения с терморегулатори и часовникови механизми, и в кратък период от време чрез модернизацията да се снабдят с подобни уреди всички монтирани в кухните апарати.

Четвърто, научният анализ и практиката доказват, че в малките търговски заведения за хранене и в столовете не може да се намали броят на работниците и да се увеличи производителността на труда, когато се снабдяват с полуфабрикати, защото не може да се осъществи разделение на труда. Реалният път за икономии на жив труд и техника е снабдяването на същи-

те с напълно готова храна. Дълго време у нас господствуваше разбирането, че най-ефективно е индустриалното производство на готова дълбокозамразена храна. Това виждане трябва да се преразгледа при сегашната енергийна криза, защото за замразяване, съхраняване и размразяване на един тон дълбокозамразена кулинарна продукция са необходими 583,5 kWth електроенергия, а само за приготвяването на същата продукция, без да се замразява дълбоко — 250 kWth.

У нас е разработена нова технология на кулинарно производство, концентрирано в кулинарни цехове и комбинати. Съгласно тази технология храната се приготвя във функционални тави, поставя се в горещо състояние в термосни контейнери и се транспортира до заведенията за хранене. От тавите, изваждани последователно, тя се продава, без да се затопля допълнително. За да се използва двусменно и трисменно капацитетът на кулинарните цехове (а не само еднократно — за обед), храната може да се съхранява и транспортира и в охладено състояние (до +2°). Така охладената храна и съхранявана в обикновени хладилници има трайност 2—3 дни.

Второто стратегическо направление на научно-техническия прогрес в общественото хранене трябва да бъде *автоматизацията на операциите по реализацията*. В нашата страна се продават ръчно големи количества безалкохолни напитки, в реализацията на които са ангажирани много работници. У нас през 1973 г. са функционирали 165 автомата за продажба на газирани напитки и 101 — за кафе и чай. През 1979 г. техният брой, вместо да се увеличава, намалява.

Практиката доказва, че автоматите и полуавтоматите за продажба на питиета работят при висока ефективност, освобождават се търговски работници от чисто „хамалски операции“ — да пренасят ежедневно стотици хиляди бутилки (в пълно и празно състояние). От дейността на търговските автомати има и мултипликационен ефект, защото се реализират за народното стопанство големи икономии на транспорт, разходи на материали и труд за производство на бутилки и др. Това налага автоматите за продажба на безалкохолни напитки, работещи с чаши за еднократна употреба, да намерят масово приложение и у нас и особено в курортните комплекси и туристическите селища. Тези автомати се произвеждат в СССР от два специализирани завода, които могат да задоволят нуждите и на страната ни.

В България във всички търговски заведения за хранене се наливат ежедневно ръчно в чаши хиляди бутилки спиртни напитки. Това е трудоемка операция, защото дозирането става ръчно. В някои страни за целта се използват малки автоматични дозатори, които се закрепват на устието на бутилката. Дозирането става много бързо и се осигурява точен грамаж. Ще бъде

целесъобразно да се закупи лиценз за производството и на подобен дозатор.

Третото направление е свързано с *прилагането на постиженията на електрониката и в общественото хранене*. Организацията, предприятията и големите заведения за обществено хранене са сложна и динамична система, която съчетава функции на производство, реализация и организация на потреблението. С помощта на електронната техника може бързо да се усъвършенствува управлението на тази система. Електронизацията на общественото хранене може да започне с широкото прилагане на електроннорегистриращата каса „ЕЛКА 88“. У нас през 1978 г. средно на 100 заведения за обществено хранене е имало само 18 механични касови апарати. Електронните касови апарати „ЕЛКА 88“ имат редица предимства: може да води пълен отчет по количество и стойност на 200 различни стоки, „да запомня“ цените на 200 стоки, да отпечата за направената поръчка касова бележка в три екземпляра — за клиента, бюфета и кухнята, да създава условия за самостоятелна работа с касовия апарат на седем бригади и да осигурява пълна отчетност на стоковия и паричния оборот.

С помощта на „ЕЛКА 89“, снабдена с магнитна касета и в съчетание с миникомпютър, може да се автоматизира управлението на стокооборота, снабдяването с продукти, кулинарното производство, материално-техническото снабдяване и други подсистеми от управлението на комплекс за обществено хранене, обхващащ 40—50 заведения за хранене.

Четвъртото стратегическо направление на научно-техническия прогрес в общественото хранене е *внедряването на нови суровини в кулинарното и сладкарското производство*. Белтъчният проблем, чиято актуалност се определя от все по-нарастващия недостиг на белтък от животински произход, необходим за изхранване на човечеството, стои в известна степен и пред нашата страна. Соята е с богато съдържание на белтък, който по своята биологическа ценност се доближава до животинските. Това налага да се разработят технологии и рецепти за използване на соята при приготвяването на отделни ястия, десерти и др. Така стои и въпросът за използване на продукти от сладководни и морски водорасли като обогатители с белтъчини на кулинарни и сладкарски изделия.

В България непрекъснато се увеличава относителният дял на жените и мъжете, които са с над нормалното тегло (средно един на пет души от населението). Това налага да се разработят технологии и да се произвеждат кулинарни и сладкарски изделия със значително намалена калоричност, като се използват плодови брашна, пектин, нискокалорично краве масло, метилцелулоза и други нови, неизползувани досега суровини. Кулинарната и сладкарската продукция, произвеждана от тези суровини, за-

пазва вкусовите си качества и създава чувство за наситеност.

Количествени показатели, с които може да се характеризират резултатите от тези стратегически направления на научно-техническия прогрес в общественото хранене, могат да бъдат броят на кулинарните цехове и комбинати, автоматите за продажба на напитки и закуски, електронните касови апарати, относителният дял на слабокалоричната кулинарна и сладкарска продукция и др.

3.4. Проблеми на капиталните вложения в общественото хранене

При новия икономически механизъм, когато предприятията за обществено хранене са организирани на стопанска сметка, изцяло се самофинансират и фондът Работна заплата е резултативен, основните проблеми, свързани с влягането на средства в ново строителство и за модернизация и реконструкция, са:

Първо, правилно избиране на обекта, в който ще се вложат средства за строителство или модернизация и реконструкция. Това трябва да стане, като се извършат предварителни задълбочени икономически проучвания на основата на приблизителните покупателни фондове на населението от района, който ще се обслужва от заведението, неговото потребителско търсене, битът му и измененията, които ще настъпят в него, и други показатели.

Второ, определяне на оптималния капацитет на заведението, което ще се строи или реконструира и разширява. Това трябва да става, като се изчисли очакваният стокооборот, неговата структура и очакваната икономическа и социална ефективност.¹⁷

Трето, извършване на необходимата подготвителна работа, свързана с новото строителство и реконструкцията и модернизацията, за да се спазват пусковият срок. Това е много важно, защото обикновено не се спазват пусковите срокове при строителството на обекти за общественото хранене, тъй като те са малки по обем и с тях не се осигурява високо изпълнение на плана на строителните организации.

При реконструкция, разширяване и модернизация ще бъде целесъобразно обектът да престане да работи, след като са налице всички предпоставки за неговото бързо реконструиране и разширяване. Това може да стане най-бързо, като работите се извършват от строително-монтажната група на самото предприя-

¹⁷ Ф. С. Пятаков, О. Н. Решетина, Совершенствование материально-технической базы общественного питания, Экономика, 1979, с. 48—54, Методика определения оптимального размера предприятия общественного питания.

тие. Такава е положителната практика на организациите за обществено хранене в СССР, ГДР и други социалистически страни.

Четвърто, трябва да се влагат капитални вложения в обекти, които ще работят при висока икономическа ефективност. Тя може да се изчисли, като се използва показателят срок на откупуване на капиталните вложения (капиталните вложения, разделени на очакваната чиста годишна печалба). При механизирани операции, които досега са извършвани ръчно, годишната икономия (чистата печалба) ще представлява разликата между старата и новата себестойност, а при замяна на по-нископроизводителна с по-високопроизводителна машина — разликата между себестойността (разходите за обработка на определено количество продукти) при старата и новата машина.¹⁸

Пето, ефективността на капиталните вложения е тясно свързана с правилното определяне на тяхната технологична и възпроизводствена структура.

Технологичната структура е съотношението между разходите за строително-монтажни работи и средствата, предвидени за производствените и търговските машини и апарати.¹⁹ При насищането на отделните заведения с производствени и търговски апарати и машини трябва обаче да се има пред вид, че в отделното заведение те имат много нисък коефициент на използване (картофобелачната машина — 0,12, зеленчукорезачката — 0,05 и пр.).²⁰ Затова новите кухни трябва да се строят като базисни за по-малките заведения от техния район.

Възпроизводствената структура е съотношението между капиталните вложения (централизиран и децентрализиран) за ново строителство и за модернизация и реконструкция. През VIII петилетка средствата ще трябва да се насочват по изключение за ново строителство. Такава задача е залегнала в Комплексната програма за развитието на търговията, общественото хранене и битовото обслужване през VIII петилетка.

При новия икономически механизъм в общественото хранене основните проблеми, свързани с използването на основните фондове и материално-техническата база, са:

1. Комбинираното и многостранното използване на наличните основни фондове и материално-техническата база. Това е задача, поставена от Декемврийския пленум на ЦК на БКП (1972 г.).²¹ Тази задача отново се поставя и в Комплексната про-

¹⁸ Ф. С. Пятаков, О. Н. Решетина, Совершенствование материально-технической базы общественного питания, Экономика, 1979, с. 56—60.

¹⁹ И. Г. Бережной, Л. Г. Гольфарб, Капитальные вложения в общественном питании, Экономика, 1977, с. 68—95.

²⁰ В. Г. Бычков, Общественное питание и актуальные вопросы его развития, Экономика, 1978, с. 92.

²¹ Т. Живков, За последователно изпълнение решенията на X конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа, Партиздат, 1972, с. 115.

грама за развитието на търговията и общественото хранене през VIII петилетка. Засега например все още продължава практиката ресторанти с голяма и добре оборудвана кухненска база да работят фактически само вечер, когато в тях сутрин могат да се предлагат топли закуски при намалени надценки, а за обяд да работят като гостилница.

2. Големите кухни на заведения за обществено хранене, на които не се използва ефективно наличната производствена база, да се дооборудват и реконструират като базисни кухни за по-малките заведения за хранене. В малките търговски зали на заведенията за обществено хранене в централните части на градовете, където обикновено има много потенциални потребители, да се инсталират автомати за производство на пирожки, понички, блини и други тестени закуски, снабдявани с тесто от хлебокомбинатите.²² По този начин ще се повиши тяхната икономическа ефективност и ще се отговори по-пълно на потребителското търсене на населението.

3. Да се увеличи оптимално сменността в заведенията за обществено хранене, за да се използва по-продължително време материално-техническата им база и по този начин се реализира допълнителен стокооборот, без да се правят допълнителни капитални вложения.²³

²² Оборудуване предприятий общественного питания, Экономика, 1979, с. 71—78.

²³ В. И. Пшеничный, Основны фонды общественного питания и эффективность их использования, Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976, с. 22—28.

Четвърта глава

ОРГАНИЗАЦИЯ И РАЗВИТИЕ НА МРЕЖАТА ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ

1. ОСНОВНИ ТИПОВЕ И ВИДОВЕ ЗАВЕДЕНИЯ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ

Заведението за обществено хранене — стол, гостилница, ресторант, е основното звено в системата на общественото хранене. То е самостоятелна функционална стопанска единица, в която се произвежда готварска продукция (с изключение на сладкарниците), извършва се продажбата на тази продукция и на хранително-вкусови стоки, за които не е необходима допълнителна кулинарна обработка, и се организира потреблението на закупените стоки в нейната търговска зала.

В някои основни типове заведения за обществено хранене се извършват само две от тези три основни функции. Например в сладкарниците, пивниците и закусвалните, които получават готова готварска и сладкарска продукция, се извършва само продажбата и се организира потреблението.

Различните типове заведения за обществено хранене са възникнали и се развиват въз основа на особеностите на националната кухня, бита на населението и икономическото, политическото и културното развитие на отделните страни.

В зависимост от асортимента на продукцията, която произвеждат и предлагат, заведенията за обществено хранене могат да бъдат: от общ профил, специализирани и тясно специализирани. Специализираните и особено тясно специализираните заведения за обществено хранене имат нужда от по-малка производствена и складова база и могат да се обслужват от персонал, който се обучава за сравнително кратък период от време. Поради това специализираните и тясно специализираните заведения могат да работят при относително по-малки разходи на труд и материали. Това има голямо значение за търговските организации при новия икономически механизъм.

Специализирано заведение за обществено хранене е това заведение, което произвежда и търгува само с една стокова група. Например закусвалните, в които се произвежда целият асортимент на стоквата група „закуски на скара“.

В т я с н о с п е ц и а л и з и р а н о т о з а в е д е н и е з а х р а н е н е с е п р о и з в е ж д а и т ъ р г у в а с ч а с т о т с т о к и т е н а д а д е н а с т о к о в а г р у п а . Н а п р и м е р к е б а п ч и й н и ц а т а е т я с н о с п е ц и а л и з и р а н о з а в е д е н и е , п о н е ж е п р о и з в е ж д а и т ъ р г у в а с а м о с к е б а п ч е т а , к о и т о с а ч а с т o t с т o k o в а т а g p y п а „з а к у с к и н а с к а р а“ .

С т и п и з и р а н е т о н а з а в е д е н и я т а з а х р а н е н е с е в ъ в е ж д а т в и з в е с т н и р а м к и с њ с т е с т в у в а щ и т е м н о г о о б р а з и я и с е o т c т р а н я в а т н e o п p a в д а н и т е и н e ц e л e с њ o б p a з н и p a з л и ч и я . Т и п и з а ц и я т а e e д н а o т ф o р м и т е н а c т а н д а р т и з а ц и я н а з а в e д e н и я т а з а x p a н e н e . Т и п и з и р а н e т о с њ д e й c т в у в а з а н а м а л я в а н e н а p a з x o д и т e з а п p o e к т и р а н e и c т p o и т e л c т в o и з а в ъ в e ж д а н e н а т и п o в и м e б e л , и н в e н т а p и н а y ч н а o p г a н и з а ц и я н а т p y д a .

Т и п њ т н а з а в e d e н и e т o з а o б щ e c т в e н o x p a н e н e с e o п p e д e л я o t c њ в к y п н o c т т а н а x a p a к т e р н и т e з a н e г o п o к a з a т e л и , п o - г л a в н и т e o t k o и т o c a п p e д м e т њ т н а д e й н o c т н а z a в e d e н и e т o (c a м o з a x p a н e н e и л и x p a н e н e и o т д и x) , a c o p т и м e н т н и я т п p o ф и л , т . e . п p o д y к ц и я т а , к o я т o щ e с e п p o и з в e ж д а и п p o д a в a , ф o p м a т a н а т ъ р г o в c k o т o o б c л y ж в a н e (c њ c c e p в и т њ o p и , c a м o o б c л y ж в a н e и д p .) .

Т и п и з а ц и я т а д a в a в њ м o ж н o c т д a с e и з p a б o т я т н o p м a т и в и , в њ o c н o в a н a k o и т o d a c e o p г a н и з и p a и п л a н и p a ц я л o c т н a т a д e й н o c т n a z a в e d e н и e т o .

К л a c и ф и к а ц и я н a z a в e d e н и я т a . З a в e d e н и я т a з a o б щ e c т в e н o x p a н e н e м o г a т d a б њ d a т k л a c и ф и ц и p a н и в њ o c н o в a н a p a з л и ч н и п o к a з a т e л и .

С п o p e d м e c т o н a x o ж д e н и e т o c и z a в e d e н и я т a z a o б щ e c т в e н o x p a н e н e c e п o d p a з д e л я т n a : a) z a в e d e н и я z a x p a н e н e в г p a d o в e т e ; б) z a в e d e н и я z a x p a н e н e в c e л a т a ; в) z a в e d e н и я в к y p o p т н и т e и т y p и c т и ч e c k и т e ц e н т p o в e и м e c т a т a z a o т d и x ; г) z a в e d e н и я п o к p a й г л a в н и т e п њ т н и a p т e p и и n a c т p a н a т a и d p .

С п o p e d к a т e г o p и я т a н a п o т p e б и т e л и т e p a з л и ч a в a м e : a) т њ р г o в c k и z a в e d e н и я („o т к p и т и“ z a в e d e н и я) , k o и т o м o г a т d a c e п o c e щ a в a т o t в c и ч к и п o c e т и т e л и и c e н a м и p a т в d o c т њ п н и z a т я x п o м e щ e н и я , и б) o б щ e c т в e н и c т o л o в e — p a б o т н и ч e c k и , y ч p e ж д e н c k и , y ч и л и щ н и и d p . , k o и т o o б c л y ж в a т o п p e д e л e н к p њ г п o т p e б и т e л и („з a к p и т и“ z a в e d e н и я) .

С п o p e d ц e н o в a т a к a т e г o p и я z a в e d e н и я т a c e г p y п и p a т в њ o c н o в a n a н a d c e н к и т e , k o и т o k a л к y л и p a т в ц e н a т a n a п p o и з в e ж d a н a т a в т я x к y л и н a p н a п p o д y к ц и я , и ц e н a т a n a c т o к и т e , k o и т o н e п p e т њ p я в a т d o п њ л н и т e л н a o б p a б o т k a . С п o p e d ц e н o в a т a к a т e г o p и я z a в e d e н и я т a c e p a з д e л я т n a z a в e d e н и я o t л y c k , e c k c т p a , п њ p в a , в т o p a и т p e т a к a т e г o p и я .

В Б њ л г a p и я , k a т o c e и з x o ж d a o t p o л я т a и ф y н к ц и и т e n a z a в e d e н и я т a z a o б щ e c т в e н o x p a н e н e в z a d o в o л я в a н e n a п o т p e б и т e л c k o т o т њ p c e н e n a p a з л и ч н и т e к a т e г o p и и o t н a c e л e н и e т o , o t п p e д м e т a n a т я x н a т a o c н o в н a д e й н o c т , a c o p т и м e н т a n a п p o д y к ц и я т a , k o я т o п p o и з в e ж d a т , и ф o p м a т a n a o б c л y ж в a н e n a п o т p e б и -

телите основните типове заведения за обществено хранене могат да се класифицират в три групи.¹

С това групиране на заведенията за обществено хранене се цели: да се създаде по-голяма яснота при определяне на техния технологичен и икономически профил; да се улесни изработването на нормативи, които да се имат пред вид при тяхното проектиране и строителство; да се създадат по-добри условия за типизиране на заведенията.

Първа група — заведения за обществено хранене за масовия консуматор.² В тази група могат да се отнасят заведенията с основно предназначение ежедневно осигуряване на вкусна, питателна и разнообразна храна и на възможно по-ниски цени за многобройните посетители.

Към тази група могат да се отнасят:

а) гостилниците, които могат да бъдат с общ профил и тясно специализираните — вегетариански, диетични, рибни, за птиче месо и др.;

б) закувалните с общ профил и тясно специализираните — кебапчийница, шкембеджийница, мекичарница, за млечни закуски, закувални-автомати и др.;

в) обществените столове — столове към предприятия, учреждения, училища и др., които също така могат да бъдат с общ профил и тясно специализирани — диетични, за боледували от тежки болести, с професионални заболявания и др.;

г) сладкарниците — общ профил и тясно специализирани;

д) кулинарните магазини — със секция за готова храна, полуфабрикати и сладкарска продукция или специализирани;

е) обществените кухни, които в Съветския съюз се организират в приземните етажи на големите жилищни блокове и поради това се наричат къщни кухни (домовые кухни).

Заведенията за хранене на масовия потребител имат показатели и изисквания, които са общи за всички заведения от групата, и специфични показатели и признаци, по които се различават един тип заведения от тази група от друг тип.

¹ С временна наредба № 2, издадена от МВТУ през 1972 г., заведенията за обществено хранене се класифицират в 5 групи: за хранене, към която се отнасят и трите ценови категории ресторанти, за готова и полуготова храна, за отдих и развлечение, за сладкарски изделия и безалкохолни напитки и заведения за напитки (Вж. Бюлетин № 5 на МВТУ от април 1972 г.). Тази класификация не е добре обоснована, а освен това се нуждае от осъвременяване.

² В доклада на др. Тодор Живков, изнесен пред X конгрес на БКП (1971 г.), стоките се делят на стоки от народен тип и луксозни. Той добавя, че народният тип стоки са „съобразени с доходите на милионите потребители и с техните нараснали изисквания. Те няма да бъдат луксозни, но „ще бъдат качествени и красиви“. По-нататък той казва, че по аналогичен начин трябва да се постъпи и със заведенията за обществено хранене и говори за заведения за „масовия консуматор“ (вж. Десети конгрес на БКП — доклади, ешения, Партиздат, 1973, с. 88).

Общите показатели и признаци са:

1. Дейността на всички заведения може да се организира на основата на полуфабрикати или напълно готова храна, получавани от кулинарни цехове, предприятия на хранителната промишленост или от други кухни (кухни на по-големи ресторанти и гостилници или от кулинарни комбинати).

2. Търговските зали на заведенията се оформят скромно, но уютно. Използват се подови настилки и мазилки, които са устойчиви на износване и лесно могат да се мият и почистват (мозайка, балатум и др.). Масите и столовете трябва да бъдат здрави и покрити с гетинакс или друга изкуствена материя, която трудно се износва и лесно се почиства.

3. Заведенията обикновено се организират на самообслужване.

4. В зависимост от местонахождението им и големината на търговските им зали те могат да бъдат снабдени с обикновени маси и столове, с високи маси без столове или комбинирано — с обикновени маси и столове и с високи маси без столове.

5. Като правило във всички заведения от тази група не се консумират спиртни напитки и е забранено пушенето. По изключение в тези от тях, които изпълняват функции и на ресторант, общинските народни съвети могат да разрешават продажбата на спиртни напитки и тютюнопушене.

Някои от основните типове заведения от първа група изпълняват често пъти функции и на друг тип заведения. Например гостилниците, които са устроени на оживените улици, при железопътни и автостанции, пазари и др., могат да работят сутрин и след обяд като закусвални, т. е. да произвеждат и търгуват освен с типичните за тях ястия и със студени и топли закуски, които се приготвят от предварително произведени съставни части. В кулинарните магазини, които имат по-големи търговски зали, може да се организира потреблението на част от продукцията на място — в собствената им зала, за което се създават необходимите условия (поставят се маси, столове и др.). Обратно, някои гостилници, закусвални и столове могат да продават храна за в къщи от определено място (шубер) на кухнята или в специално търговско помещение, свързано с кухнята.

В селата, в малките градове и жилищните квартали гостилниците могат да работят вечер като ресторанти за обслужване на местното население. В тези случаи вечер те могат да бъдат обслужвани със сервитьори, масите им да се покриват с платнени покривки, да се произвеждат ястия по поръчка на посетителите (аламинути), да имат и оркестър.

Технико-икономическите характеристики на отделните типове заведения за обществено хранене са в съответствие с изискванията на Бюлетин № 5 на Министерството на вътрешната търговия и услугите от 1972 г.

Към втората група заведения за обществено хранене — заведенията за хранене, социално общуване и отдих, се отнасят: ресторантите от различна ценова категория, атракционните (тематичните) заведения, кафе-сладкарниците, кафенетата, механите с по-голям дял собствена готварска продукция, бирарите със собствено готварско производство и др. под. заведения. За всички заведения от тази група важат следните общи изисквания:

1. Създават се условия не само за хранене, но и за социално общуване и отдих.

2. Обслужват се обикновено от сервитьори.

3. В голяма част от тези заведения свирят оркестри, изнасят се програми и има определени места за игри — танци и хора.

4. Собствената им кухненска продукция в значителна част от тях се произвежда по поръчка на потребителите (аламинути), а в ресторантите и механите — и при по-сложна технология.

5. В по-голяма част от тези заведения се консумират спиртни напитки и с разрешение на съответния общински народен съвет може да се пуши.³

6. Заведенията от тази група трябва да имат архитектурно оформени търговски зали, които създават условия не само за хранене, но и за отдих и социално общуване.

Тук ще се направи технико-икономическа характеристика само на атракционните заведения за обществено хранене, защото тя не е поместена в Бюлетин № 5 на МВТУ от 1972 г.

Залите на атракционните заведения за обществено хранене⁴ са оформени в духа на съдържанието на някоя приказка, предание, легенда или поверие, историческо събитие или във връзка със занаятчийското производство на българите. Продукцията и напитките, с които се търгува, трябва да бъдат съобразени с архитектурното оформяне на техните зали и събитията, които илюстрират. В атракционните заведения подобно на ресторантите се създават разнообразни условия за забавление и почивка. Тези заведения се устройват предимно в туристическите селища и комплекси, в местата за отдих или в местата, свързани с историческото събитие, с поверието и др.

Към третата група се отнасят *заведенията, в които се предлагат и се търгува със спиртни напитки*, а готварската продукция (мезетата) е съпътстваща стока.

Най-често срещаното заведение от тази група е *пивница* а

³ Вж. Наредба № 2 на Министерството на народното здраве за санитарните изисквания относно тютюнопушенето (ДВ, бр. 20 от 1980 г.).

⁴ Вж. Речник на чуждите думи в български език, Наука и изкуство, 1970, с. 92.

В Съветския съюз тези заведения се наричат тематични предприятия за обществено хранене, понеже се устройват на основата на определена тематика.

та. Тя обикновено няма производствено отделение, а само помещение за приготвяне и запазване на ястията (мезетата). Търговската зала на пивницата се оформя подобно на тази на гостилницата.

Аперитивът е пивница с по-луксозно оформена търговска зала (подобно на ресторант). В него трябва да се предлага богат асортимент от спиртни напитки и студени закуски (деликатеси). В някои аперитиви могат да се произвеждат и топли закуски, но също от рода на деликатесите.

Към тази група трябва да се отнасят също така и механите, и бирариите, когато в тях преобладава консумацията на бира и спиртни напитки.

Бюфетите и павилионите по същество не са заведения за хранене, а търговски обекти, които функционират в системата на общественото хранене.

По характера на своята търговска дейност тези обекти стоят много по-близо до магазините за продажба на хранителни стоки. Те нямат зали за хранене и потреблението на купената продукция се извършва във фоайетата и коридорите на кината, театрите, училищата и учебните заведения, към които са организирани. При уличните павилиони купената продукция се потребява „на крак“ пред павилиона или в близкостоящите градини, паркове и др.

Обектите от тази група търгуват със закуски и питиета, които получават в готово състояние. Продукцията им се продава обикновено в амбалаж за еднократна употреба (от парафиниран картон, пластмаса и други), поради което нямат помещения за измиване на съдовете.

Към тези обекти трябва да се отнасят и различните автомати за продажба на закуски, разхладителни напитки и други стоки. Техният брой непрекъснато ще се увеличава и в по-далечно бъдеще ще бъде целесъобразно те да се обособят в отделен сектор на търговската организация, който да обхваща автоматични продавачи и закусвални-автомати.

В Чехословакия, ГДР, Съветския съюз и други страни отделните заведения за обществено хранене се устройват предимно в търговските центрове (заедно с магазини и заведения за битови услуги), а по магистралните улици — като комплекси за обществено хранене. Един комплекс за обществено хранене (при обща кухня и складови помещения) обединява ресторант (с няколко зали и в различни ценови категории), кулинарен магазин, закусвалня, кафе-сладкарница и други основни типове заведения за хранене. Интегрирането на отделните заведения в комплекси за обществено хранене има редица предимства: по-евтино строителство, по-целесъобразно използване на хранителните суровини, по-пълно задоволяване на потребителското търсене на различни категории потребители (с различни вкусове и покупки-

телни възможности), по-голямо фондоотдаване поради по-пълното използване по време на производствените мощности, по-висока производителност на живия труд на производствения персонал и др.

Развитие на заведенията за обществено хранене в перспектива. Сега действащите основни типове заведения за обществено хранене непрекъснато ще се усъвършенствуват, ще се увеличават видовете на сегашните типове, а така също ще се формират и нови типове заведения за хранене под действието на следните основни фактори:

1. Покупателните фондове на населението непрекъснато ще се увеличават. В резултат на това прогресивно ще се изменят вкусът, битът и платежоспособното търсене на продуктите и услугите на нови типове и видове заведения за обществено хранене.

2. Потребителското търсене на чуждестранните туристи също ще бъде фактор за обособяване на нови типове или видове заведения за обществено хранене — например атракционни заведения, свързани с бита на траките, славяните и старобългарското население, живяло на нашата земя, или с техни легенди и исторически събития.

3. Новите прогресивни форми на кулинарно производство, които ще се внедряват, ще налагат да се обособяват нови видове заведения на основните типове — например ресторант или гостилница, които ще търгуват изцяло (напълно) с дълбоко замразени ястия.

4. Научно-техническият прогрес в общественото хранене също ще бъде фактор за формиране на нови видове заведения за обществено хранене — например закусвални, автомати и др.

5. Непрекъснато ще се увеличава свободното време на населението. Това ще налага да се формират нови видове заведения — за танци и кафе, за концерт и кафе, ресторант — клубове по професии и др. Също гостилниците, столовете и други заведения за масовия консуматор ще трябва така да се проектират и оформят, че да могат вечер да се използват като ресторанти от народен тип и обратно, ресторанти на обяд да работят като закусвални и гостилници.

6. Под действието на потребителското търсене ще се осъществява все по-тясна интеграция между заведенията за обществено хранене и магазините за хранителни продукти, като в поголемите магазини се поддържат кулинарни щандове, бюфети, малки закусвални и др. По този начин ще се улесняват потребителите и по-пълно ще се използват търговските площи. В редица заведения, също за да се подобри обслужването на населението, ще се открият щандове за продажба на хляб, тестени закуски, захар и други стоки.

7. В жилищните квартали и към големите жилищни блокове ще се откриват гостилници, които ще продават полуфабрикати, закуски и храна за консумация в къщи, а вечер ще се използват като ресторанти от народен тип.

2. ВИДОВЕ МРЕЖА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

Мрежата на общественото хранене е съвкупност от заведения за хранене, в които се извършва производство, продажба и организация на потреблението на храна и питиета (или две от тези три функции). Тези заведения в своята дейност се допълват помежду си (сладкарницата допълва гостилницата, бюфетът — стола и др.). Мрежата на общественото хранене има за задача да създава условия за все по-пълно задоволяване на платежоспособното търсене на населението, което да се осъществява при все по-висока култура на обслужване.

Единиците, от които се състои мрежата на общественото хранене, могат да се разделят на две основни групи според ролята им в задоволяване на потребителското търсене. Първата група единици пряко задоволява потребителското търсене (гостилница, ресторант), а вторите само произвеждат кулинарна продукция (транжорни, кулинарен цех и пр.).

В зависимост от условията за обслужване на населението и предназначението им заведенията се групират в стационарна, полустационарна и подвижна мрежа на общественото хранене.

Стационарната (неподвижната) мрежа се състои от търговски заведения за обществено хранене и обществени столове. Има водеща роля в мрежата на общественото хранене, защото:

а) в стационарните заведения за хранене може много по-пълно да се задоволи потребителското търсене на посетителите, защото в тях се извършват (в по-голяма част от мрежата) едновременно производството и търговията;

б) наличието на обикновени и охлаждаеми складови помещения към заведенията за хранене от тази мрежа създава възможност те да търгуват с по-широк асортимент от готварска продукция, питиета и други хранителни стоки;

в) заведенията от тази мрежа имат търговски зали, в които са създадени условия за потребление на храна и питиета при обстановка, която е присъща за храненето на културния човек;

г) в заведенията, в които има повече работници, може да се създаде разделение на труда и по-рационална организация на производството;

д) обикновено в заведенията на стационарната мрежа се създават и по-добри трудови условия.

Недостатък на мрежата от стационарни заведения за хранене, че обикновено те са значително отдалечени от жилището и работното място на потребителя и при тях трудно може да се създаде гъвкавост и маневреност в обслужването в зависимост от изменението на потока на потребителите. Освен това тяхното строителство изисква продължително време, по-голяма строителна площ и струва значителни средства.

Полустационарната мрежа в системата на общественото хранене се състои от будки, павилиони, бюфети и др. и има следните предимства:

а) по-близо е до потребителя, поради което се ангажира по-малко време за покупки;

б) за построяване на обектите на тази мрежа са необходими много по-малко време, материали и средства; те могат бързо и лесно да се преместват от едно на друго място в зависимост от интензивността на потребителското търсене;

в) покупките от нейните обекти се извършват много бързо, тъй като търгуват с малък асортимент от стоки (тестени закуски, сладкарска продукция, захарни изделия и безалкохолни питиета).

Недостатъците на обектите от тази мрежа са ограниченият асортимент от хранителни стоки, липсата на удобства за обслужване на купувачите, невъзможността да се създадат добри трудови условия и значително бързото им износване.

Полустационарната (дребната) търговска мрежа в системата на общественото хранене е особено необходима като временна мрежа за търговия със закуски и питиета в жилищните квартали, където още не са построени стационарни заведения за обществено хранене, в сезонните курортни селища, където не е икономически ефективно да се строи широка стационарна мрежа от заведения за хранене, в местата за разходка и излети и другаде.

Автоматите за продажба на закуски и питиета също принадлежат към полустационарната мрежа на общественото хранене.

Съвременните автомати за продажба на закуски и питиета са обикновено с малки габарити и красиво оформени, поради което те могат да се оставят и на най-централните места, без да ги загрозяват. За тях са особено удобни местата, в които има голям поток от потребители. Същевременно обаче те могат да се използват успешно в жилищните квартали, в учреждения, в предприятия и училища. Чрез тези автомати стоката се приближава до потребителите — до жилищата на трудещите се или до работните им места.⁵

Търговията с автомати за питиета и закуски създава възмож-

⁵ В. Г. Главачка, И. Е. Киселева, Т. Н. Родникова, Практикум по оборудованию предприятий общественного питания, Экономика, 1979, с. 76—92.

ности потребителите да бъдат обслужени през всяко време на денонощието, каквито не могат да се създадат при полустационарната търговия с продавачи.

Автоматите имат големи предимства при търговията с дребни стоки (безалкохолни питиета, кафе, сандвич и други студени закуски). Те са особено много подходящи за търговия със закуски и питиета в курортните комплекси, които работят сезонно и не винаги могат да се намерят сезонни работници.

Продажбата на закуски и питиета чрез автомати има и следните предимства:

а) продажбата на хранителни стоки се извършва без участието на продавача и поради това — при по-високи санитарни условия;

б) гражданите са предпазени от ощетяване в теглото и цената на стоката, тъй като се продават централно приготвени и размерени закуски, а питиетата се дозират автоматично.

Трябва да се има също така пред вид, че автоматите за продажба на питиета и закуски работят високоефективно. Изчисленията показват също така, че автоматите за продажба на безалкохолни питиета се „изплащат“ обикновено за 8—10 месеца за сметка на реализираната чиста печалба.⁶ Всичко това показва голямата ефективност (икономическа и социална) на мрежата от автомати.

Подвижната мрежа в системата на общественото хранене може да се раздели на разносна и развозна.

Средствата за разносна търговия са табли, кошници и др. под. Те се използват при обслужването на стадиони, митинги и при други случаи, когато се струпват много хора на едно място и не е възможно да се търгува чрез други средства. Чрез тях се търгува обикновено със закуски и безалкохолни питиета. Тази търговия намира приложение и при обслужването на пътниците във влаковете и железопътните гари.

Развозната търговия се извършва с най-различни средства: вагон-бюфети, ръчни и велосипедни колички, автоцистерни за бира, квас и безалкохолни питиета, вагон-ресторанти, авторесторанти, автобюфети, подвижни ресторанти и др. За подвижните бюфети и ресторанти се използват големи авторемаркета. С тях обикновено се обслужват излетници, летовници и др. В подвижните бюфети са инсталирани охлаждаеми шкафове, в които се съхранява продукцията. Подвижните ресторанти са устроени също на ремаркета. Те обаче имат и газови печки, с помощта на които се приготвят ограничен асортимент топли закуски. Ремарке-бюфет или ресторант се придвижва с камион или влекач до мястото, където има голям брой излетници или

⁶ Хр. Хаджиниолов, Автоматизация на производството и търговията с питиета, закуски и ястия, Профиздат, 1964.

летовници и там се организира продажбата на закуски и питиета. При подвижните ресторанти около ремаркетото се разполагат съгъваеми метални маси и столове и се създават условия за нормално хранене на посетителите.

Подвижните бюфети и ресторанти трябва да намират все по-широко приложение при обслужване на вътрешния и международния туризъм в НР България.

Състояние на мрежата на общественото хранене

Изпълнението на задачите, които се поставят пред общественото хранене, зависи в голяма степен от състоянието на неговата мрежа. То може да се характеризира със следните основни показатели:

а) мощността на мрежата на общественото хранене, т. е. броя на заведенията за общественото хранене и местата за сядане в тях, които обикновено се изчисляват на 1000 или 10 000 души от населението;

б) структурата на мрежата, т. е. съотношението между броя на основните типове заведения за общественото хранене и на местата за сядане в тях;

в) териториалното разположение на мрежата, т. е. броя на заведенията и местата за сядане в тях в отделните градове и села на страната или на територията на дадено селище.

Таблица 9

Развитие на мрежата на общественото хранене в България за периода 1953—1978 г.

Година	Заведения за хранене, бр.	Места за сядане в заведението, бр.	Места за сядане на 1000 души от населението, бр.
1953	9201	—	—
1960	14498	674780	85,3
1964	16657	812725	99,7
1967	18535	854285	102,4
1970	19775	945308	111,3
1973	20727	1042640	112,4
1978	23309	1239858	140,8

От данните в табл. 9 може да се направи общ извод, че мрежата на общественото хранене в България се развива със значително бързи темпове. Това се характеризира най-добре с показателите за броя на местата за сядане на 1000 души от населението.⁷

⁷ Статистически годишник на НРБ, 1979, Изд. на КЕССИ при МС, с. 330.

Т а б л и ц а 10

**Структура на мрежата на търговските заведения
за обществено хранене през 1973 г.**

Показатели	I група — за масовия консуматор	II група — за хранене и отдих	III група — за еспиртни напитки
1. Брой на местата за хранене	353536	234316	127458
2. Относителен дял, %	49,4	32,7	17,9

От данните в табл. 10 се вижда, че е достигната правилна структура на мрежата от търговски заведения, защото относителният дял на местата за сядане в заведенията от първа група — за хранене на масовия консуматор, са почти половината от техния общ брой. При положение обаче, че в тази група са сладкарниците, в които има 115 862 места за сядане, трябва да се направи изводът, че заведенията за масовия консуматор, които търгуват с готварска продукция, са все още недостатъчни. Това е причина в голямата част от градовете на обяд консуматорът да намира трудно свободно място в заведенията за масовия консуматор, в които се предлага готварска продукция.

Освен това малък е броят на заведенията за бързо хранене (наречени „бърза закуска“) — само 3329.

По отношение на териториалното разположение трябва да се подчертае, че все още голяма част от търговските заведения за хранене са съсредоточени в центъра на селищата (около 62% от местата за сядане). Освен това, като се изхожда от броя на населението и потребителското търсене, трябва да се констатира, че в селата има относително по-голям брой заведения за хранене на 1000 души от населението в сравнение с градовете. През 1979 г. в селата е имало 9134 заведения за хранене при 3,4 млн. население, а в градовете — 14 525 заведения при 5,4 млн. души. Положението в градовете още повече се утежнява, защото от тези 14,5 хил. заведения повече от 5000 са столове, т. е. не са достъпни за голяма част от населението.

**3. ПЛАНИРАНЕ НА МРЕЖАТА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНО —
ПЕРСПЕКТИВНИ И ТЕКУЩИ ПЛАНОВЕ**

От правилното планиране на материално-техническата база в общественото хранене зависи в голяма степен по-нататъшното развитие на отрасъла в България и по-пълното задоволяване на платежоспособното потребителско търсене. По същество плани-

рането се състои в разработване на перспективни и текущи планове за развитие на мрежата на общественото хранене. Плановете се разработват общо за страната, по окръзи, селищни системи и отделни селища, като се изхожда от централно утвърдените методика, нормативи и класификация на селищните системи.⁸

Прогнозиране на мрежата. По своята същност прогнозата е предвиждане за развитието на мрежата на общественото хранене за близка и по-далечна перспектива. Тя се основава на: анализ на установилите се досега тенденции и закономерности в нейното развитие; хипотези за научно-техническия прогрес в общественото хранене и неговото влияние върху мрежата; измененията в потребностите и в потребителското търсене на населението; изменения в ресурсите от хранителни продукти, начина на живот и пр.

Прогнозата е първа фаза от планирането на мрежата на общественото хранене. Тя предшества разработването на перспективния план. Тя няма директивен характер, но съдейства за разкриване на обективните възможности и на въздействието на различните фактори върху развитието на мрежата на общественото хранене.

При разработването на прогнозите се използват редица съвременни методи — екстраполацията, индексният и корелационният многофакторен анализ, коефициентът на еластичност, математическите методи и модели и др. Методиката и практиката на прогнозиране на мрежата на общественото хранене непрекъснато се обогатяват, като се търсят такива методи и модели, които най-добре ще отразяват комбинираното действие на всички фактори (доходи, потребителско търсене, научно-технически прогрес, урбанизация, концентрация на производството и др.).

Разработването на прогнозата за мрежата на общественото хранене преминава през три е т а п а: а) анализ на досегашното развитие; б) предвиждане състоянието на икономиката, демографията, урбанизацията и другите области на общественоеикономическия живот през прогнозирания период; в) избор на целите и пътищата за развитие на мрежата на общественото хранене (например екстензивно и интензивно развитие, авторежа и пр.).

Перспективни планове за развитие на мрежата на общественото хранене обикновено се съставят за период от 10—15 години (дългосрочна перспектива) и по петилетки. Перспективните планове трябва да се разработват по три основни показателя: обща площ на мрежата за общественото хранене, търговска площ на 1000 души от населението и необходими капитални вложения за реализиране на плана.

Перспективните и текущите планове трябва да се разработват

⁸ Д. Конакчиев, Организация на селищната система, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, Варна, 1978, с. 71—76; Социалистическа организация на труда в сферата на общественото обслужване, Партиздат, 1979, с. 34—38.

въз основа на директивните указания на партията и правителството за развитието на стокооборота в общественото хранене; очакваното увеличаване на обхвата на населението от общественото хранене в окръга, селищната система или дадено селище (естествен и механичен прираст); очакваните изменения в икономиката на отделните райони и селища; развитието на вътрешния и международния туризъм; данните от анализа на фактическото състояние на мрежата на общественото хранене и др.

Перспективното развитие на мрежата на общественото хранене трябва да се разглежда комплексно, т. е. като единство от търговски заведения за обществено хранене, столове към предприятия, учреждения, учебни заведения и кооперативни стопанства и блокове за хранене към почивни станции, детски и здравни заведения и др.

При разработване на перспективния план трябва да се имат пред вид принципните промени, които ще настъпят в производството на готварската продукция в общественото хранене, т. е. преходът от сегашния занаятчийски и манифактурен начин на производство към уедрено и механизирано производство.

При перспективното планиране трябва да се има пред вид също, че развитието на промишленото производство на полуготови и готови храни, продукцията на което ще се реализира чрез магазинната мрежа, ще оказва в известна степен задържащо влияние върху развитието на общественото хранене.

Перспективно планиране. Мрежата на общественото хранене, разглеждана в тесния смисъл на понятието, се състои от:

а) обществени столове — столове към предприятия, учреждения, учебни заведения и аграрно-промишлени комплекси;

б) търговски заведения за обществено хранене в градовете, селата и местата за отдих, туризъм и развлечение;

в) обекти на търговията на дребно от системата на общественото хранене — павилиони, будки, лавки и др. (полустационарна мрежа).

Мрежата от търговски обекти от последната група не е необходимо да се планира в перспектива. Тези обекти се откриват в зависимост от конкретните нужди. Тази мрежа се закрива, след като се създаде необходимата стационарна мрежа от заведения за хранене.

А. Планиране мрежата на обществените столове. Обществени столове се строят и откриват към предприятия, учреждения, учебни заведения, АПК и ПАК, а така също и в студентските градчета и жилищните комплекси, в които живеят работници от даден комбинат или завод или са настанени студенти.

Общинските народни съвети и техните органи по търговия при строителството на нови предприятия, учреждения и училища трябва да настояват да се предвиждат помещения за столове. В тези столове могат да се предвиждат само зали за хранене

когато функционират или се проектира строителството на централни кухни и кулинарни комбинати. Плановете за перспективното развитие на мрежата на обществените столове винаги трябва да се разработват въз основа на задачите, поставени с Решението на Секретариата на ЦК на БКП от 22. IV. 1979 г. за решително подобряване на столовото хранене и Комплексната програма за развитие на търговията, общественото хранене и услугите през VIII петилетка, одобрена от Политбюро на ЦК на БКП.

При планиране броя на столовете и тяхната мощност в индустриалните комбинати, заводите, административните центрове и др. трябва да се има пред вид, че при обедна почивка от 30 min столуващите не трябва да губят повече от 6—8 min за отиване и връщане от стола. Затова разстоянието от стола до работното място не трябва да бъде повече от 300 m.⁹

При планиране мрежата на обществените столове ще бъде правилно да се вземе като основен измерител броят на местата за сядане в техните зали за хранене, понеже столовете работят при почти едни и същи условия. Въз основа на броя на местата за сядане може много лесно да се изчисли необходимата производствена и складова площ, като се изхожда от нормите за търговската и производствено-складовата площ, необходими за 1 място за сядане при различните форми на организация на кухненското производство.

За планирането на броя на местата за сядане в столовете към дадено предприятие, учреждение или учебно заведение може да се използва следната формула:

$$K_{mc} = \frac{B - (3 + O_c)}{O} \cdot O_d,$$

където

K_{mc} е броят на местата за сядане в търговската зала на стола;

B — броят на работниците и служителите от най-голямата смяна на предприятието или учебното заведение. В столовете, в които ще се хранят и членове на семействата на работниците и служителите, се предвижда и техният брой;

3 — броят на лицата от смяната, които не ще могат да се хранят в стола, тъй като обслужват машини с непрекъсващ процес на работа или извършват друга работа, която не може да се прекъсва (в болнични учреждения и др.);

O_c — среднодневният брой на работниците и служителите от най-многобройната смяна, които отсъствуват от работа по различни причини;

O_d — относителният дял на броя на работниците и служите-

⁹ А. А. Федорова, Общественное питание на промышленных предприятиях, Экономика, 1973, с. 28—30 и 86—94.

лите, които се предполага, че ще се хранят в стола в недалечна перспектива;

О — обръщаемост на 1 място за сядане, т. е. броят на потребителите, за които се предполага, че ще бъдат обслужени от едно място за сядане за обяд или вечеря, когато характерът на предприятието е такъв, че вечер се хранят повече потребители.¹⁰

Подобни изчисления трябва да се направят от всички предприятия, учреждения и училища, за да се изчисли необходимият брой на местата за сядане в столовете на дадено селище. В зависимост от отдалечеността на предприятията и учрежденията едно от друго може да се възприеме да се строят отделни столове или общ стол за няколко предприятия и учреждения.

Б. Планиране на мрежата на търговските заведения. От правилното планиране на площта на мрежата от стационарни търговски заведения за обществено хранене зависят в много голяма степен не само развитието на стокооборота и равнището на културата на обслужване на населението, но и рентабилността на отделните заведения и предприятия.

Необходимата площ на мрежата на търговските заведения за обществено хранене може да се изчисли по формулата

$$П = \frac{(Ж \cdot C_{\text{ч}}) + O_{\text{сп}}}{C_{\text{м}^2} \cdot K_{\text{н}}},$$

където

П — търговската площ в m^2 в края на плановия период;

Ж — броят на жителите в окръга или селището в края на плановия период;

$C_{\text{ч}}$ — средният стокооборот на човек от населението, който се предполага, че ще се реализира в стационарната търговска мрежа през последната година на плановия период, т. е. стокооборотът, който ще се реализира, като се изключи оборотът от обществените столове и от полустационарната мрежа (будки, павилиони и бюфети);

$C_{\text{м}^2}$ — стокооборотът, който е реализиран на 1 m^2 търговска площ през базисната година;

$K_{\text{н}}$ — коефициент на използване на търговската площ;

$O_{\text{сп}}$ — обемът на стокооборота, реализиран от жители на други райони или селища.

Формулата може още повече да се опрости, ако се знае обемът на стокооборота, който се предполага, че ще се реализира през последната година на плановия период, или

$$П = \frac{O_{\text{с}} \cdot O_{\text{сп}}}{C_{\text{м}^2} \cdot K_{\text{н}}},$$

¹⁰ С т. 4, буква „б“ от 117-то решение на МС и ЦС на БПС от 25. V. 1979 г. е определен минимален норматив от 200 места за сядане през време на най-голямата смяна.

където

O_c е обемът на стокооборота, който ще се реализира от местното население в последната година на плановия период;

$O_{сп}$ — обемът на стокооборота, който се очаква, че ще се реализира в заведенията за обществено хранене от приходящи потребители.

Формулата има това предимство, че развитието на търговската площ на мрежата на стационарните заведения за обществено хранене се изчислява в зависимост от два основни фактора:

- а) от броя на населението и
- б) от стокооборота, който се предполага, че ще се реализира на човек от населението.

В перспектива увеличаването на степента на *използуване на търговската площ*, т. е. на коефициента на използване на търговската площ, може да стане под влиянието на редица фактори:

а) увеличаване на продължителността на работното време на заведенията за обществено хранене;

б) премахване на почивните дни;

в) преминаване към прогресивни форми на търговско обслужване (самообслужване, барова форма и др.);

г) изменение на структурата на търговската мрежа, за да се създаде по-правилно съотношение между броя на различните видове заведения;

д) по-правилно разпределение на мрежата от стационарни заведения на територията на селището;

е) повишаване на квалификацията на търговските работници и други фактори.

Стокооборотът на 1 човек от населението в последната година на периода ще се изчисли въз основа на растежа на покупателните фондове на населението, обема на стокооборота на дребно и относителния дял на стокооборота на общественото хранене в общия стокооборот на дребно.

Стокооборотът от приходящите потребители ($O_{сп}$) може да се изчисли въз основа на досегашните темпове на нарастване и очакваните изменения в развитието на вътрешния и международния туризъм.

При разработването на перспективен план за даден окръг изчислената търговска площ ще трябва да се разпредели между селищните системи, а в тях — по селища, като се изхожда от развитието на икономиката на отделните селища и естествения и механичния прираст на населението им.

Обемът на необходимите капитални вложения ще се намери, като се умножи квадратурата на новата площ, която ще трябва да се построи, по стойността на 1 m^2 търговска площ.

За да се получи обаче реалната сума на капиталните вложения, трябва да се вземат пред вид разходите по разрушаването на търговските площи от съществуващата мрежа във връзка с

новото строителство на жилищните и административните сгради. Досегашната практика показва, че капиталните вложения трябва да се увеличат с 10—15%.

За разработването на градоустройствените планове и определянето на строителни петна не е достатъчно да се изчисли само търговската площ на мрежата от заведения за обществено хранене, но и *производствено-складовата площ, т. е. общата площ на заведенията за обществено хранене*. У нас са одобрени нормативи за съотношението между търговската и производствено-складовата площ.

Перспективното планиране на стационарната мрежа на общественото хранене общо за страната и по териториални единици сравнително много се улеснява, тъй като са разработени динамични нормативи на търговската площ на стационарната мрежа на общественото хранене.¹¹ Нормативите са разработени въз основа на сложната корелационна зависимост между броя на местата за сядане в търговските заведения за обществено хранене и показателите стокооборот на 1 м² търговска площ и стокооборот на 1 жител (в левове).

§ *Текущо планиране*. Текущите планове за развитието на мрежата от стационарни търговски заведения за обществено хранене се разработват за период от 2 години.

С текущите планове се определя прирастът на мрежата за обществено хранене, внасят се изменения в нейната структура и се определят обектите за реконструкция и модернизация.

При съставянето на текущите планове за развитие на мрежата се изхожда обикновено от следните п о к а з а т е л и:

1. *Степента на обхвата на населението от общественото хранене* дава възможност да се определи относителният дял на населението, който се ползва от услугите на общественото хранене. При търговските заведения за обществено хранене този показател може да се изчисли само по косвен път, като се раздели стокооборотът от търговските заведения за обществено хранене на средния разход в левове на един потребител. По този начин ще се получи броят на жителите на дадено селище, които се ползват среднодневно от услугите на общественото хранене. Отношението на това число към общия брой на населението на района, града или селото определя степента на обхвата.

2. *Степента на осигуряване на населението с мрежа от търговски заведения за обществено хранене* изразява броя на местата за сядане или търговската площ на 1000 души от населението.

3. *Гъстота на заведенията за обществено хранене* е броят на заведенията за хранене средно на 10 хил. души от населението

¹¹ В национален мащаб тези нормативи са: 1980 г. — 107—113 м² търговска площ на 1000 жители, 1985 г. — 110—114 м² и 1990 г. — 115—118 м². Вж. Нормативи и правила за териториална организация на търговското и битовото обслужване, С., Изд. на ИЦВТУМП, с. 9—22.

или на 1000 m² територия. Този показател не е много точен, защото колкото по-големи са заведенията за обществено хранене, толкова по-малка е тяхната гъстота.

4. *Пропускателната способност на мрежата на общественото хранене* се изразява чрез броя на потребителите, които могат да бъдат обслужени за определен период от време, или стокооборота, реализиран за същия период от време. Този показател зависи от количеството на местата за сядане, работните дни в месеца, обръщаемостта на едно място за сядане за един работен ден (средния брой на посетителите на едно място) и средното потребление на един посетител.

5. *Радиусът на действие (на обслужване)* е разстоянието между заведението за обществено хранене и най-отдалечената точка на територията, която се обслужва от него.

Радиусът на обслужване (на действие) се определя, като се имат пред вид гъстотата и етажността на сградите, природните условия, транспортните връзки и др. За различните типове заведения радиусът на действие не трябва да бъде един и същи. Най-малък трябва да бъде за сладкарниците в жилищните квартали, които търгуват с мляко и хляб.¹²

6. *Равнище на специализация на мрежата на общественото хранене* е отношението на броя на специализираните заведения за обществено хранене и на местата за сядане (търговската площ) в тях към общия брой на заведенията и местата за сядане (търговската площ).

7. *Стокооборотът от 1 m² търговска площ или от едно място за сядане* е съществен показател за ефективността на заведенията за обществено хранене. Стокооборотът, реализиран от едно място за сядане, се увеличава под действието на редица фактори: структурата на стокооборота; производителността на труда на работниците от търговските зали; продължителността на работното време на заведенията; формите на обслужване на потребителите и др.

Както при перспективното, така и при текущото планиране трябва да се започне с анализ на наличната търговска мрежа, като се изхожда от посочените показатели. С анализа се цели да се разкрият неизползуваните резерви в наличната стационарна мрежа, които могат да се използват през плановия период, като се предвидят сравнително малко допълнителни средства за устройство и модернизиране.

Търговската площ на стационарната търговска мрежа на

¹² С Комплексната програма за развитието на търговията, общественото хранене и битовото обслужване през VIII петилетка, одобрена от Политбюро на ЦК на БКП, се предвижда в заведенията за обществено хранене, за да се улесни населението и по-пълно да се използва тяхната търговска площ, да се извършва продажба и на хляб, безалкохолни напитки, други хранителни стоки и кулинарна продукция.

общественото хранене ще може да се изчисли за период от две години по формулата

$$O_{\text{стм}} = \frac{O_{\text{мн}} + O_{\text{пн}}}{C_{\text{пн}}^2},$$

където

- $O_{\text{стм}}$ е площта на стационарната търговска мрежа;
- $O_{\text{мн}}$ — стокооборотът от местното население;
- $C_{\text{пн}}^2$ — стокооборотът, който се предполага, че ще се реализира на 1 м² търговска площ, като се изхожда от отчетните данни, структурата на новите заведения, които ще се открият, коефициента на сменност и други фактори;
- $O_{\text{пн}}$ — стокооборотът от приходящо население.

Въз основа на размера на търговската площ може да се определи производствено-складовата площ с помощта на нормативите, с които е дадено съотношението между търговската и производствено-складовата площ за всеки тип заведение за обществено хранене.

Текущият план за развитие на мрежата от стационарни търговски заведения за обществено хранене трябва да съдържа следната информация:

- а) брой на заведенията за хранене и тяхната търговска площ (места за сядане) в началото на двегодишния период;
- б) новите заведения, които ще се открият — по търговска площ и по места за сядане;
- в) увеличението на търговските площи, което може да се получи в резултат на модернизация и реконструкция — например да се организира производството в някои заведения въз основа на полуфабрикати, като се разширят търговските им зали за сметка на част от производствено-складовите помещения;
- г) заведенията (търговските площи), които ще бъдат закрити поради ново строителство, уедряване на мрежата и др.;
- д) брой на заведенията, местата за сядане и търговската и производствено-складовата площ, които ще има мрежата в края на плановия период.

Така разработеният план за развитие на мрежата от стационарни заведения в селищната система или в друга териториална единица трябва да се разпредели по търговски предприятия за обществено хранене, като се изхожда от изработените от тях планове.

4. ПРИНЦИПИ НА ТЕРИТОРИАЛНОТО РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА СТАЦИОНАРНАТА МРЕЖА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

От правилното разположение на мрежата за обществено хранене на дадена териториална единица зависи в голяма степен

по-пълното задоволяване на потребителското търсене, по-добро обслужване на населението и по-високата икономическа ефективност от дейността на предприятията за обществено хранене.

Мрежата от обществените столове трябва да бъде териториално така разположена, че да създава условия за работниците, служителите и учащите се да се нахранят при най-малка загуба на време. Разположението на мрежата на обществените столове винаги трябва да е съобразено с възможността да се централизира оптимално производството на готварска продукция, а да се децентрализира залите за хранене.

На териториалното разпределение на *мрежата от търговски заведения за обществено хранене* оказват влияние различни организационно-икономически и градоустройствени фактори: големината на града (или друга териториална единица); броят и гъстотата на населението; районното разпределение на градската територия; разположението на административните, културните и учебните заведения; транспортните връзки, направлението и интензивността на основните потоци на движение на населението; потребителското търсене на населението и др.

Важни условия за създаването на рационална организация на мрежата от търговски заведения за обществено хранене са:

а) заведенията за обществено хранене да проникнат максимално в обслужвания район и да бъдат най-близо до потребителите;

б) да се осигурят за всяко заведение за хранене условия за рентабилна работа на основата на необходимия обем стокооборот и рационално използване на производствения и търговския капацитет;

в) мрежата на общественото хранене да съответствува на съвременните принципи на градоустройство и на развитието на цялата система за обществено обслужване на населението;

г) да се създава възможност на купувачите за по-широк избор на готварска продукция.¹³

В зависимост от честотата на посещение на заведенията, т. е. от характера на потребителското търсене, стоките, с които търгуват, и услугите, които оказват на потребителите, заведенията могат да се г р у п и р а т в заведения с ежедневно, периодично и епизодично търсене.

Е ж е д н е в н о т ъ р с е н е. Заведения за обществено хранене, продукцията на които е предмет на ежедневно търсене, са обществените столове, сладкарниците, закусвалните — от общ

¹³ Въз основа на класификацията на селищните системи и диференцираните нормативи за търговската площ на 1000 жители е разработена номенклатура на заведенията за обществено хранене, които трябва да се разполагат на територията на отделната селищна система — например в селищната система от IV функционален тип (население от 10 до 20 хил. жители) трябва да има ресторанти, гостилници, закусвални, пивници, сладкарници и кафе-сладкарници. Вж. циг. труд, с. 62—71.

профил и тясно специализирани, кулинарни магазини и др. Те трябва да имат радиус на действие 200—400 м. Към тях могат да се отнесат и кварталните гостилници и особено гостилниците, организирани в приземните етажи на големите жилищни блокове (800—1500 души). Всички тези заведения спадат към първата група — заведения за хранене на масовия консуматор.

Периодично търсене. Продукцията и услугите на ресторантите в жилищните райони, гостилниците в районните центрове, големите сладкарници в районните търговски центрове, кафе-сладкарниците, районните кулинарни магазини и др. са предмет на периодично търсене. Те трябва да имат радиус на действие около 800—1200 м. Това са заведения за хранене, които според предмета им на дейност спадат към първа и втора група.

Епизодично търсене. Продукцията и услугите на големите и представителни ресторанти, кафе-сладкарниците, механите, атракционните заведения и др. под. в търговските центрове на селищните системи и големите градове са предмет на епизодично търсене. Това са заведения, в които са съчетани тясно функциите на хранене с функциите на почивка и развлечение.

Заведенията за обществено хранене от стационарната мрежа трябва да се разполагат въз основа на следните принципи:

1. **Равномерно разпределение** на заведенията за хранене на територията на функционалната единица в зависимост от гъстотата на населението. Така трябва да се разполагат заведенията, които търгуват със стоки за ежедневно търсене — кварталните сладкарници, малките специализирани закувални (кебапчийници и др.), гостилниците в микрорайоните и др. При това разпределение на всеки участък от територията на града, който има съответния брой граждани, се разполага по едно от тези заведения.¹⁴

2. **Групирано (концентрирано) устройство** на мрежата от търговски заведения — когато заведенията се групират в микрокомплекс за обществено хранене в търговския център на квартала, района или града. По този начин се създава възможност по-пълно да се задоволява потребителското търсене на различните категории граждани (категоризирани според покупателните им възможности, свободното време, с което разполагат, и др.). Комплексът за обществено хранене представлява групиране на заведения на едно място: ресторант, закувалня, магазин за полуготова и готова храна, сладкарница и др. Тези комплекси обикновено се строят съвместно с магазини и заведения за битово обслужване, при което се създават условия за комплексно обслужване.

3. **Концентрично (степенчато) разположе-**

¹⁴ Вж. Актуальные вопросы развития общественного питания, Изд. МТ СССР — ВНИИЭТсистем, 1977, с. 42—54.

ни е на мрежата на общественото хранене се прилага в големите градове и новите жилищни райони. Изгражда се на основата на честотата на посещение (честотата на потребителското търсене) на един или друг вид заведения за хранене. При тази система цялата мрежа от търговски заведения за общественото хранене се подразделя на две, три и повече степени според териториалните единици. Във всяка степен се включват различни по вид и големина (мощност) заведения за общественото хранене, като се имат пред вид транспортните връзки и възли.

Най-малката териториална единица, от която трябва да започне планирането и развитието на мрежата на общественото хранене в по-големите градове на страната, е *групата от жилищни блокове с 1500 до 2000 души население*. В близките години в тези териториални единици ще трябва да се открият сладкарници, чрез които да се осигури редовното и целодневно снабдяване на населението с мляко, хляб, тестени закуски, сладкарски изделия и безалкохолни напитки (за потребление на място и в къщи) и други хранителни стоки. Разстоянието между сладкарниците, разположени в отделните групи от жилищни блокове на микрорайона, не трябва да бъде повече от 300—400 m (радиус на действие от 150 до 200 m).

В бъдеще за обслужване на живеещите в групата блокове (2500—3000 души) ще трябва да се предвижда партерно помещение или строително петно за откриване на жилищна гостилница, която трябва да има отделен щанд за продажба на храна за потребление в домовете. През деня тази гостилница ще се ползува предимно от живеещите в жилищните блокове, които не работят (домакини, пенсионери и др.), а вечер — и от живеещите в тях работници, служители и учаци се. Жилищните гостилници трябва да се устройват без собствено кухненско производство и да получават готова храна от районния кулинарен комбинат или от кухнята на кварталната гостилница.

Подобно разположение на мрежата на общественото хранене в група от жилищни блокове ще става все по-необходимо, като се имат пред вид очакваните изменения в организацията на домашното хранене в по-далечна перспектива.

В по-далечно бъдеще в големите жилищни блокове (800—1000—15000 души) ще трябва да бъдат инсталирани и система от автомати за продажба на полуфабрикати, мляко и безалкохолни напитки и други стоки, с което ще се улеснят живеещите в жилищните блокове.

Втората териториална единица трябва да бъде *микрорайонът (8000 до 12 000 жители)*. В търговския център на микрорайона ще трябва да има по-голяма сладкарница за нуждите на жителите от района, която ще служи и за кафе-сладкарница, а в по-далечна перспектива — и квартална гостилница с кухня, от която да се снабдяват с готова храна и полу-

фабрикати жилищните гостилници и щандът за кулинария в супермаркета на микрорайонния център.

В третата териториална единица — *жилищните райони на големите градове (30 000—50 000 жители)*, мрежата на общественото хранене трябва да обхваща представителен за района ресторант, кафе-сладкарница, сладкарница и закусвални от общ профил и тясно специализирани. В районните центрове, които са възли на градския транспорт, ще трябва да се предвижда откриването на представителен за района магазин за полуготова и готова храна, от който да правят покупки жителите от района на път за домовете си.

В градските центрове на по-големите градове ще трябва да се организира мрежа от заведения за обществено хранене както в районните центрове. Тези заведения обаче трябва да бъдат по-големи (пресметнати за нуждите на града) и да се обзавеждат по-луксозно като представителни заведения за целия град.

В малките градчета и големите села, които по стопански характер и бит на населението се доближават до малките градове, мрежата на общественото хранене ще трябва да бъде организирана като тази на микрорайонната териториална единица, но и с малък ресторант или гостилница, които да изпълняват функциите на ресторант.¹⁵

В извънградските райони — местата за разходка, празнични излети и отдих, ще бъде правилно мрежата на общественото хранене да се състои от бюфети и павилиони за продажба на студени и топли закуски и безалкохолни напитки, а според потребителското търсене — на закусвални и ресторанти от летен тип.

В курортните селища, които се посещават главно през летния сезон, мрежата от заведенията за обществено хранене ще трябва да обслужва две категории потребители — местното население и почиващите. За нуждите на почиващите и туристите ще трябва да се строят заведения от летен тип, които ще работят само през курортния сезон. В тези селища ще бъде целесъобразно също така да се открият базисни кухни, от които да се снабдяват с полуфабрикати и готова храна гостилниците и закусвалните в селището, а така също и столовете към почивните станции.

¹⁵ Вж. С. Ванукевич, Э. А. Арустамов, А. Д. Илаев, Организация предприятий общественного питания потребительской кооперации, Экономика, 1975, с. 10—16.

П е т а г л а в а

ОСНОВИ НА ПЛАНИРАНЕТО И АНАЛИЗА НА ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

1. НАУЧНИ ОСНОВИ, МЕТОДИ И ПРИНЦИПИ НА ПЛАНИРАНЕ

Планомерното развитие на народното стопанство е обективна закономерност при социализма, която закономерност произлиза от социалистическия начин на производство. Социалистическата държава предварително определя темповете и пропорциите на развитие на народното стопанство, на неговите отрасли, стопански обединения и предприятия.

Преди близо 100 години в своя труд „Анти Дюринг“ Ф. Енгелс е предвидил възможността при обществена собственост върху средствата за производство народното стопанство да се развива „по предварително определен план“.¹

Още от първите години на съветската държава В. И. Ленин обосновава необходимостта от общо планиране и планово ръководство на народното стопанство при социализма.²

Значението на Ленинските принципи за ръководство на народното стопанство, в това число и на общественото хранене, запазват напълно своето значение и при новия икономически подход и механизъм. „Планът е главен инструмент — се казва в доклада на др. Тодор Живков пред Националната партийна конференция (1978 г.) — за провеждане на социално-икономическата политика на партията.“³

Планирането е специфична черта на социалистическото управление и нейно голямо предимство в сравнение с капиталистическата система. „Централно място в действащата у нас система за стопанско управление — се казва в доклада на др. Тодор Живков, изнесен пред Десетия конгрес на БКП, — заема планирането, което е вътрешно присъща и неотменна черта на со-

¹ Ф. Енгелс. Анти Дюринг, Изд. на БКП, 1950, с. 333—334.

² В. И. Ленин. Съч., т. 28, Изд. на БКП, 1953, с. 21—22.

³ Т. Живков. За усъвършенствуване на социалистическата организация на труда и на плановете ръководство на икономиката, Партиздат, 1978, с. 33—34.

циализма, създаваща условия за ускорено пропорционално и високоефективно развитие на икономиката.“⁴

Правилното планиране на народното стопанство като цяло, на неговите отрасли и успешното изпълнение на плановете е възможно само тогава, когато то се основава на познаването и умелото използване на икономическите закони.

С народностопанския план като цяло, с плана за обществено-икономическото развитие, с плана на общественото хранене и с конкретния план на всяко предприятие за обществено хранене се поставят няколко основни задачи: а) определят се пропорциите на развитие на цялото народно стопанство, на общественото хранене и на предприятията за обществено хранене; б) посочват се материалните и трудовите ресурси, с които ще могат да разполагат предприятията за обществено хранене за изпълнение на предвидените с плана задачи (капитални вложения, персонал и други); в) дават се бруто доходът, социалистическите натрупвания и фондът на индивидуално потребление, които ще трябва да реализират отделните предприятия за обществено хранене.

В основата на планирането на общественото хранене лежат Ленинските принципи за планово и стопанско ръководство. Принципите единство на политическо и стопанско ръководство, демократическият централизъм и единоначалието са известни. Затова на тях няма да се спираме. Тук ще бъдат разгледани останалите принципи, въз основа на които трябва да се разработват плановете в системата на общественото хранене при новия икономически механизъм.

Партийност в планирането. Спазването на този принцип означава, че чрез плана за развитието на отраслите на народното стопанство се конкретизира и превръща в дело политиката на БКП. Партийността в планирането означава, че планът трябва да се изработва, като се изхожда от общодържавните, а не от местните и ведомствените интереси.

Научност в планирането. Прилагането на този принцип изисква задълбочено да се познава националната икономика, икономиката на дадено селище или предприятие, да се знаят обемът и структурата на потребителското търсене на продукцията на общественото хранене и тенденциите и закономерностите в неговото развитие. Научността в планирането на общественото хранене изисква да се създават правилни пропорции между обема на стокооборота, покупателните фондове на населението и чуждестранните туристи и стоките ресурси на страната. При разработването на плана се вземат пред вид постиженията на челните предприятия за обществено хранене и научните разработки в тази област.

⁴ Т. Ж и в к о в, Отчетен доклад на ЦК на БКП пред Десетия, конгрес на партията, Партиздат, 1971, с. 72.

При новия икономически механизъм научността в планирането изисква непрекъснато да се намалява и премахва субективизмът при съставянето на плановете. То намира конкретен израз в използването на система от нормативи, лимити и показатели, въз основа на които да се разработят плановете.

Реалност на плановете. Този принцип на социалистическото планиране има особено голямо значение при новия икономически механизъм, тъй като нереалното планиране и в резултат на това неправилното изразходване на труд и материали се отразява отрицателно непосредствено върху размера на доходите за потребление. Реалността на плановете на общественото хранене се състои в това, че тяхното изпълнение трябва да е осигурено с необходимите стоки, материално-техническа база и покупателни фондове на населението, което ще се ползва от услугите на заведенията за хранене.

Непрекъснатост в планирането. Този принцип се състои в това, че при разработването на плана за двегодишен или за по-дълъг срок трябва да се правят необходимите пресмятания не само за плановия, но и за следващия и то достатъчно дълъг период. Непрекъснатостта в планирането означава също така, че в процеса на изпълнение на плана трябва да се правят необходимите корекции, да се премахнат допуснатите неточности в пресмятанията, да се ликвидират явилите се диспропорции и пр.

Определене на основното звено. Този принцип изисква във всеки момент да се отделят основните звена, от които зависи изпълнението на плана като цяло. Например при даден етап основното звено за по-нататъшното развитие на общественото хранене може да бъде планът за развитието на материално-техническата база, в други — планът за труда и др.

Комплексност и единство на плановете. Този принцип предполага наличието на единна система от общи показатели, единна методология и методика за разработка и обосновка, които залягат в основата на плана.

Материалната и моралната заинтересуваност на трудещите се от резултатите на техния труд. С плана трябва да се създадат условия за все по-пълно задоволяване потребностите на отделните работници (лична заинтересуваност) и на целия колектив (колективна заинтересуваност).

Голямо значение за научното равнище на плановете на общественото хранене имат икономико-математическите модели и приложението на метода на моделирането. Този метод дава възможност да се съставят оптимални, научнообосновани плановете и да се осигурят високи темпове на развитие.⁵

Използването на икономико-математически модели не нама-

⁵ Вж. М а с т и к о в. Усъвършенстване на планирането за социално-икономическото развитие на страната на съвременния етап, Партиздат, 1971, с. 63—77.

лява значението на балансовия метод в народно-стопанското планиране. Този метод изисква планът да се съставя във вид на взаимноуравновесяващи се таблици, като се балансира ресурсите със съответните потребности на обществото. При планирането на общественото хранене балансовият метод изисква планът да се съставя по отделни показатели и раздели, но не изолирано, а едновременно, като се осигурява цялостна система от пропорции както в самия план за общественото хранене, така и при неговото свързване с другите раздели и подразделения на народно-стопанския план.

При съставянето на плана за общественото хранене като цяло и на плановете на неговите предприятия и организации балансовият метод трябва непрекъснато да се усъвършенствува. Големи възможности за това предлага използването на електронна изчислителна техника. Приложението на ЕИМ дава възможност да се набере по-голям обем информация, да се съставя в най-кратък срок система от баланси и те да се използват за многовариантно разработване на плана на подотрасъла и предприятията от неговата система.

Нормативният метод на планиране при анализирането и планирането на отделните планови показатели използва система от динамични нормативи. Това дава възможност да се намали или напълно да се игнорира значението на метода на динамиката и на простата екстраполация, които не създават условия да се разкрият неизползуваните резерви на отделните заведения и предприятия за обществено хранене.

Според ролята на нормативите в общата технология на планирането и използването им на различните етапи и фази те могат да се разделят условно на две групи:

- а) предварителни или обосноваващи нормативи;
- б) резултативни или регулиращи нормативи.

Освен това нормативите могат да бъдат основни и допълнителни. Основните нормативи отразяват условията на работа, които са характерни за работата на всички предприятия и заведения за обществено хранене от даден тип. Допълнителните нормативи важат само за определени предприятия, които работят при по-специални условия.

При планирането на общественото хранене може да се използва система от нормативи — например като норматив за използване на основните фондове може да се приемат стокооборотът и оборотът от собствена продукция, които трябва да се реализират на едно място в залата за хранене; за производителността на труда — заработката на един търговски работник, общо и по структура — готвач, сервитьор и др.; норматив за рентабилността — печалбата на 100 лв. стокооборот, и др.

Усъвършенствване на плановете ръководство на общественото хранене

В доклада, изнесен пред Националната партийна конференция (1978 г.), др. Тодор Живков, след като констатира, че вече е натрупан голям опит в плановата работа, идва до извода, че „... ние можем и трябва решително да повишим качеството на плановото ръководство на икономиката“.⁶ Това усъвършенствуване трябва да се извърши в следните основни насоки:

1. Формирането на плана да става отдолу нагоре, т. е. в планирането да вземе участие целият работнически колектив, като се започне от работника и бригадира и се стигне до ръководителя на стопанската организация или предприятието. При този метод на планиране насрещният план, съставен от трудовия колектив на основата, от една страна, на инженерните проекти, с които се разкриват всички резерви на стопанската организация или предприятието и от друга — на задължителните контролни цифри (задължителните държавни задачи) и нормативи, се утвърждава като единствен план на стопанската организация или предприятието.

Така съставеният план е израз на последователното прилагане на ленинския принцип на демократически централизъм при планирането, защото се основава както на добро централизирано планиране, намерило израз в задължителните държавни задачи, контролни цифри и нормативи, така и на активното участие на трудовите колективи в планирането.

2. Насрещният план трябва винаги да бъде балансово обвързан, т. е. да е изграден на основата на балансово обвързване на потребностите и ресурсите.

3. Петгодишният план става основна форма за планово ръководство на стопанската единица (организация или предприятие) и трудовият колектив води борба за неговото изпълнение като цяло.

4. Усъвършенствуването на планирането се свързва тясно с непрекъснато укрепване на социалистическата планова дисциплина, намираща израз, от една страна, в точното и ритмично изпълнение на задължителните държавни задачи, дадени на организацията или предприятието, а от друга — в най-точното спазване на договорните задължения, основаващи се на сключените договори за доставка на суровини, материали, машини и др., и за реализация на кулинарна продукция и услуги, предмет на дейността на заведенията за обществено хранене.⁷

При старата методика на планиране стопанската организация фактически „получаваше“ плана от стоящата над нея организация или ведомство и отговаря само за неговото изпълнение. При но-

⁶ Т. Ж и в к о в. За усъвършенствуване на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката, Партиздат, 1978, с. 34.

⁷ Вж. Наредба за договорите между социалистическите организации, утвърдена с 25-то постановление на Министерския съвет от 25. V. 1980г.

ната методика тя отговаря както за съставянето, така и за изпълнението на плана. Освен това от централно даваните показатели не зависи размерът на фонд Работна заплата и затова не се води борба за малък план.

Стопанската организация съставя план по всички раздели, като получава малък брой задължителни показатели, а именно:

— обем на минимални продажби за основни групи стоки по номенклатура, определена от Министерството на вътрешната търговия и услугите;

— стокови фондове за задоволяване потребностите на населението за основни групи стоки (около 8 хранителни и 21 нехранителни стоки), включително и стоките по системата на самозадоволяването;

— лимит за снабдяване със суровини, материали, горива, енергия и дефицитни машини и съоръжения;

— лимит (норматив) за общата численост на персонала;

— държавна планова задача за чистата печалба или планова загуба за организациите, признати за губещи;

— държавна планова задача за данъка върху оборота.⁸

Новата методика за планиране налага всички кадри (и технически, и икономически, и работниците) да имат задълбочени познания, за да могат пълноценно да участвуват при съставянето на плана „отдолу нагоре“.

При новия икономически механизъм нараства значението на програмно-целевия и комплексен подход и на мултипликационния подход.

Програмно-целевият подход изисква при планирането да се изхожда от крайната цел, която се поставя пред организацията и предприятието за обществено хранене. Този подход включва три основни процедури: а) определяне на целта или на целите и тяхното подреждане в съответна йерархическа система; б) изработване на комплексна програма за развитието на взаимносвързаните действия, пряко отнасящи се до основната цел; в) сформиранието на специфични организационни структури, които да реализират тази програма. Например основната цел може да бъде реализирането на определен висок обхват на населението от общественото хранене. Подцелите могат да бъдат качеството на кулинарната продукция, нейната подходяща цена и културата на обслужване, за да се реализира този голям обхват. Задачите, които още включва комплексната програма, могат да бъдат свързани с организацията на производството и неговата реализация.

⁸ Вж. Постановление № 55 от 22. XII. 1979 г. на Министерския съвет, с което са одобрени специфичните правила за управление на стопанските организации и поделенията от отрасъл „Вътрешна търговия“, с. 14 от Наредбата и Постановление № 32 от 12. VI. 1980 г. на Министерски съвет за някои допълнения на икономическия механизъм за управление на народното стопанство — чл. 1, т. 1.

При мултипликационния подход се изхожда от ефекта, който ще се получи не само в дадената организация за обществено хранене, но и неговото мултиплициране в други организации и общо в икономиката. При новия икономически механизъм винаги ще трябва да се съчетава локалният ефект, получен в организацията, с неговото мултиплициране в други организации. Например със строителството и стопанисването на кулинарен цех ще се получи локален ефект за самата организация. Той обаче може да се мултиплицира в други организации, които ще се снабдяват с готова храна от този цех (заводи, които имат столове и няма да имат нужда от готвачи, или значително ще се намали производственият персонал).

2. ВИДОВЕ РАЗДЕЛИ И СЪДЪРЖАНИЕ НА ПЛАНОВЕТЕ НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

Плановете за общественото хранене могат да се подразделят по два основни признака: а) по обектите, за които се изработват и б) по продължителността на плановия период.

Според обектите на планиране плановете биват:

а) на отделно голямо заведение за обществено хранене или комплекс от заведения за обществено хранене — ресторант, гостилница, закусвалня, кулинарен магазин, организиран на вътрешностопанска сметка;

б) на предприятие за обществено хранене — поделение „Обществено хранене“ на СД „Търговия“, ТК „Балкантурист“ на ДКТ, потребителна кооперация и др.;

в) на окръжен народен съвет или на окръжен кооперативен съюз;

г) на отделна търговска система — Министерство на вътрешната търговия и услугите, ДКТ, ЦКС, Министерство на транспорта и други.

В зависимост от продължителността на плановия период плановете биват: перспективни и текущи.

Перспективният план се съставя за срок, който е по-дълъг от две години. Той изразява основните насоки за развитието на народното стопанство, на даден отрасъл или стопанска организация за определен период (за определени години). Перспективният план трябва да съдържа най-обобщаващи показатели, които характеризират главните насоки на развитие. Перспективни плановете за общественото хранене трябва да се разработват за системата като цяло и за отделните окръзи, селищни системи и за самите предприятия за обществено хранене.

Перспективните плановете биват дългосрочни и петгодишни.

Двегодишните плановете, които сега се съставят, се основават на петгодишните плановете. В тях се конкретизират задачите, които е предвидено да се решат с петгодишния план.

С народностопанския план за социално-икономическо развитие партията и правителството определят насоките на развитието

на народното стопанство съобразно изискванията на обективно действащите закони на социалистическата икономика, постигнатото равнище на производителните сили на страната и стопанско-политическата задача на плановия период. С отрасловите планове тези задачи се конкретизират. В плана за обществено хранене се конкретизират задачите, поставени от партията и правителството за неговото развитие. Въз основа на този план и конкретните задачи, поставени пред тях, отделните министерства и ведомства, в обсега на които има предприятия за обществено хранене, трябва да разработват своя ведомствен план за развитие на общественото хранене.

Планът за стопанската дейност на отделните търговски организации и предприятия за обществено хранене е комплексен план. Той се състои от редица раздели, едни от които характеризират количествените (обемните), а други — качествените показатели на стопанската дейност. Тези раздели са:

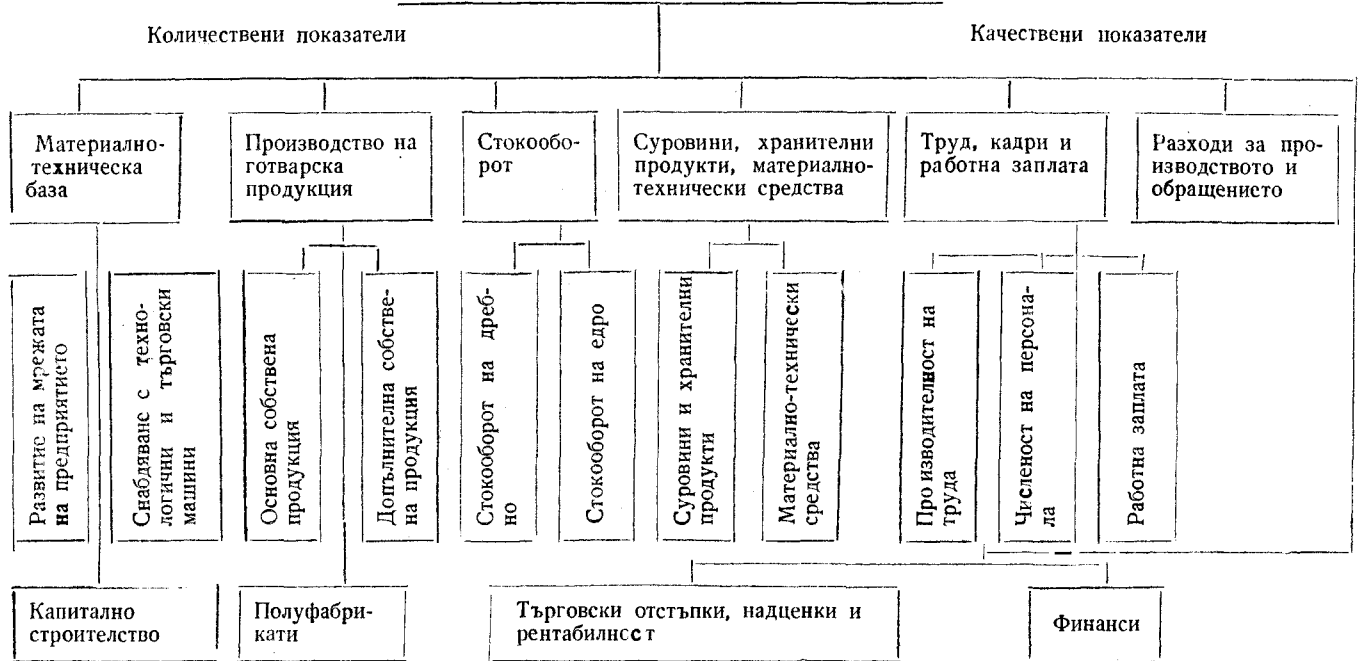
- а) план по стокооборота;
- б) план за снабдяване със суровини, продукти и материали;
- в) план за развитие на материално-техническата база на предприятието;
- г) план по труда и фонд Работна заплата;
- д) план за разходите на производството и обращението;
- е) план за социалното развитие на трудовите колективи;
- ж) финансов план (вж. фиг. 2).

При съставянето на плана на предприятието за обществено хранене трябва да се постигне пълно обвързване на отделните показатели. Това може да се получи само тогава, когато отделните показатели са икономически, технически и организационно обосновани и са набелязани мероприятия за реализация на плановите задачи. Например предвиденият план за ръста на стокооборота може да се гарантира със съответни организационни и технически мероприятия. Намалването на равнището на разходите трябва да се гарантира с мероприятия за увеличаване на производителността на труда, за икономии на гориво и електроенергия и др.

Отделните раздели на плана трябва да се разработват в последователността, която се определя от тяхната взаимна връзка. Разделът за стокооборота е основен раздел на плана.⁹ Затова съставянето на плана трябва да започва с разработването на производствената програма и плана за стокооборота. Всички останали раздели на плана зависят от производствената програма и плана за стокооборота. Така показателите на плана за снабдяване със суровини, стоки и материали, на труда и фонда на работната

⁹ Съгласно 55 от 1979 г. и 32 от 1980 г. постановления на Министерски съвет показателят стокооборот не е задължителен.

**ПЛАН
НА ПРЕДПРИЯТИЕ ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ**



Фиг. 2. Схема на количествените и качествените показатели на плана на предприятието за обществено хранене (комплекс за обществено хранене, голямо заведение)

заплата и други могат да бъдат изчислени само след като се уточнят производствената програма и планът за стокооборота.

Последен се съставя финансовият план, тъй като голяма част от неговите показатели са тясно свързани с основните раздели на плана на предприятието.

Всяко предприятие за обществено хранене самостоятелно разработва проектоплан за следващите две години по всички раздели и показатели, който е неразделна част от петгодишния план. Разработката трябва да преминава през следните е т а п и:

а) проучване на условията, при които предприятието ще работи през следващите години — изменения в икономиката на селището или селищната система, в покупателните фондове на населението, в заетостта на жените, в бита на населението и др.;

б) анализ на стопанската дейност и на задоволяването на потребителското търсене на населението от продукцията на предприятието за обществено хранене през предплановата година;

в) даване на указания и получаване на проектопланове от комплексите за обществено хранене (ако са изградени такива) и големите заведения от системата на предприятието, организирани на вътрешна стопанска сметка;

г) съставяне на проектоплана за следващите две години;

д) разпределение на плана по комплекси за обществено хранене и големи заведения, след като той бъде приет от стопанския съвет и утвърден от ръководителя на предприятието.

3. АНАЛИЗ НА СТОПАНСКАТА ДЕЙНОСТ В ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕНО

Пълният анализ на производствено-търговската дейност на предприятията за обществено хранене по своята същност е задълбочено изучаване на стопанския процес. Анализът се прави с цел да се разкрият допуснатите грешки и да се мобилизират резервите за изпълнение на задачите, които се поставят с плана. Анализът има особено голямо значение при новия икономически механизъм, защото предприятието само си разработва и одобрява плана за социално-икономическото развитие.

Анализът на стопанската дейност на всяко предприятие за обществено хранене трябва да се извършва от народностопански позиции, т. е. от интересите на потребителите и обществото.

Анализът на дейността на предприятието е органически свързан с планирането на стопанския процес. Затова, преди да се пристъпи към разработване на плана на предприятието за обществено хранене, трябва задълбочено да се изучи неговото състояние в началото на периода, за който ще се планира. На анализ трябва да се подложи не само стопанската дейност на предприятието, но и икономиката на селището или района, в който то ще

функционира. Без такова задълбочено изучаване не е възможно да се обосноват икономическият обемът на стокооборота, развитието на мрежата и редица други показатели от производствената и търговската дейност на предприятието.¹⁰

При такъв подход анализът ще даде не само правилни насоки на разработката на бъдещия план, но ще разкрие възможностите за преизпълнението на текущия план, за ползуване на положителния опит и ще разкрие недостатъците в работата.

В статията „За единния стопански план“ Ленин писа: „Нужно е икономистите, литераторите, статистиците да не бърборят за плана изобщо, а подробно да изучават изпълнението на нашите планове, нашите грешки в тази практическа работа, начините на поправяне на тези грешки. Без това изучаване ние сме слепи.“¹¹

В документите на Българската комунистическа партия нееднократно е подчертавана необходимостта да се прилага най-широко икономическият анализ в практическата дейност на стопанските предприятия и организации. „Особено внимание да се обърне, се казва още в директивите на Деветия конгрес на БКП, на използването на икономическия анализ. . .“¹²

Анализът на стопанската дейност на предприятията и заведенията за обществено хранене се извършва с помощта на следните методи:

Метод на сравняване. Той е основен метод за анализиране на стопанската дейност на предприятията за обществено хранене и заведенията от тяхната система. Неговата същност се състои в съпоставяне на едни показатели с други: на плановете показатели с отчетните данни; на показателите на работата на предприятието с тези на челните предприятия в страната, които работят при подобни условия; на реализираните показатели с единните динамични нормативи и др.

За анализ е много важно да се осигурят съпоставими данни. Например съпоставими цени при анализ на стокооборота, съпоставими териториални единици за обществено обслужване при анализ на развитието на мрежата на предприятието и др. При анализа трябва да се използват както абсолютни данни (обем на стокооборота, брой на заведенията за обществено хранене, сума на разходите), така и относителни показатели (процентни съотношения, относително тегло, коефициенти и др.).

За анализ се използват различни средни величини: стокооборот на човек от населението, места за сядане на 1000 души население, средна заплата на 1 работник и др. За да бъдат обаче

¹⁰ А. А. А н и с о в. Економически анализ в общественото питание, Економика, 1975.

¹¹ В. И. Л е н и н. Съч., т. 32, Изд. на БКП, 1953, с. 136.

¹² Директиви на Деветия конгрес на БКП по петгодишния план за развитие на народното стопанство на НР България през периода 1966—1970 г., Изд. на БКП, 1966, с. 13—14.

заклученията от анализите по-точни, необходимо е наред със средните величини да се анализират и отделните показатели, от които те са извлечени. Например зад средния показател за изпълнението на плана за стокооборота винаги се скрива неизпълнението на едни заведения за хранене и преизпълнението на други. За анализа това има голямо значение, тъй като дава възможност да се разкрият нови резерви.

Анализът на стопанската дейност на предприятието за обществено хранене трябва да се извърши при следната последователност:

П ъ р в о, да се подберат и систематизират данните за анализа.

В т о р о, да се изучат количествените и качествените показатели за стопанската дейност на основата на плановите, отчетните, статистическите и оперативните данни.

Т р е т о, да се види степента на изпълнението на плана и причините за отклонението под или над плана; да се определи динамиката на развитие; да се установят факторите, които оказват положително или отрицателно влияние върху изпълнението на качествените показатели на финансово-стопанския план; да се анализира влиянието на прогресивните методи и форми на производствена и търговска дейност и на основата на всички тези данни да се потърсят неизползуваните резерви.

Ч е т в ъ р т о, да се обобщят изводите от анализа и да се разработят практически мероприятия, с които да се дадат насоките за по-нататъшното подобряване на стопанската дейност на предприятието. От тези насоки трябва да се изхожда и при разработването на плана.

Анализът трябва да се основава на партийни и правителствени решения за развитието на общественото хранене, на плана, счетоводния и статистически отчет за базисния и отчетния период; материали от финансови и други ревизии; технико-икономически нормативи и др.

При новия икономически подход и механизъм, когато всяко предприятие за обществено хранене напълно самостоятелно разработва производствено-търговско-финансовия си план, не е достатъчно да се използва само методът на сравняване, а трябва да се прилага система от такива методи. Организациите и предприятията за обществено хранене при планирането използват следните м е т о д и:

Балансовото свързване на показателите. Този метод широко се прилага при анализа на използването на работното време, на производственото оборудване в кухнята и особено на фактическите стокови запаси на дадено предприятие или заведения за обществено хранене и оптимално необходимите запаси за една нормална производствена и търговска дейност.

Графическият метод е свързан преди всичко с геометричното

изобразяване на функционалните зависимости между отделните показатели на производствената и търговската дейност на предприятията и заведенията за обществено хранене. При този метод се прилагат почти всички видове графики. С тях може нагледно да се сравняват плановете с отчетните показатели, връзките между отделните елементи на производствения и търговския процес, темповете на растеж на отделните качествени показатели и др.

Методът на корелационния анализ се използва обикновено за определяне на връзката между показатели, които не са в строга функционална зависимост. В общественото хранене той може да се използва успешно за установяване на корелационната зависимост между два количествени показателя.

При новия икономически механизъм необходимостта от задълбочен и всеотраден анализ е тясно свързана както с изпълнението на задължителните държавни задачи, така и със засилената материална заинтересованост на работническите колективи от производствено-търговско-финансовата дейност на предприятието.

Шеста глава

СУРОВИНИ И МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКИ СРЕДСТВА. ПЛАНИРАНЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ НА СНАБДЯВАНЕТО

1. СУРОВИНИ И ИЗТОЧНИЦИ НА СНАБДЯВАНЕ

Суровините, използвани за производството на кулинарна продукция, т. е. хранителните стоки, които в заведенията за обществено хранене се подлагат на допълнителна кулинарна обработка — месо, зеленчуци, варива и др., според отрасъла, от който се получават, се делят на селскостопански продукти (месо, мляко, зеленчуци, картофи и др.) и продукция на хранителната промишленост (брашно, захар, растителни и животински мазнини, макаронени изделия и др.). В перспектива непрекъснато ще се увеличава делът на суровините, получавани от предприятията на хранителната промишленост, защото значителна част от селскостопанските продукти ще претърпяват предварителна промишлена обработка, за да могат да се съхранят в напълно годно състояние по-дълго време (например замразяване на месото, пастъризизиране на млякото, охлаждане на яйцата и др.). Това се налага поради сезонността в тяхното производство и по други причини.

Според значението им за кулинарното производство суровините се разделят на основни и спомагателни. Основни са суровините, които имат решаващо значение за производството на една или друга гозба (например за месните гозби основна суровина е месото). Спомагателните суровини са допълнителни компоненти на гозбата, които също имат голямо значение за нейните вкусови качества, вид и по-пълно усвояване (доматена салца, доматени сосове и разни подправки).

Полуфабрикатите са също суровини за производството в общественото хранене, но те са претърпели вече известна промишлена преработка, без да са станали продукт за непосредствена консумация. Например за общественото хранене полуфабрикат са мляното месо, изсушеният лук, тестото и други хранителни продукти. В перспектива ще трябва да се увеличава количеството на полуфабрикатите за сметка на суровините, защото това е средство за повишаване производителността на жи-

вия труд и за намаляване необходимостта от цехове за студена обработка на суровините към отделните кухни.

Полуготовата храна се отличава от полуфабриката по това, че тя има точно определено предназначение и за приготвяването от нея на напълно готова храна е необходимо малко труд с по-ниска квалификация. Полуфабрикат е мляното месо, защото от него могат да се произведат: мусака, руло, кюфтета и кебапчета. Полуготова храна са сармите, пълнените с месо зеленчуци и др., доставяни в сурово състояние от кулинарните цехове на предприятията за обществено хранене или от промишлеността. В перспектива ще се увеличава дялът и на полуготовите храни, защото, от една страна, за тях са необходими по-малко труд и труд с по-ниска квалификация, за да се пригответи гозба, от друга — те могат по-дълго време да се съхраняват в хладилната камера на заведението и да се довърши топлинната им обработка, като се изхожда от обема на потребителското търсене, и от трета страна, необходими са по-малко капитални вложения за строителство на производствени цехове.

Заведенията за обществено хранене се снабдяват със суровини и полуфабрикати за сметка на:

— централизираните стокови фондове, разпределяни за отделните търговски организации от окръжните народни съвети;

— покупка на хранителни суровини от АПК, личните стопанства на кооператорите и работниците и от кооперативните пазари;

— получаване на хранителни продукти от спомагателните стопанства на самите предприятия за обществено хранене;

— покупка на полуфабрикати и полуготови и готови ястия от хранителната промишленост.

При новия икономически механизъм непрекъснато ще се увеличава значението на последните два източника — децентрализираните стокови фондове и спомагателните стопанства.

Стоките от производственото предприятие до заведението за обществено хранене могат да се придвижват или от организация за търговия на едро (например ДСО „Търговия на едро“ — за захарта и макаронените изделия), или пряко от производителя на продуктите до заведението. С Постановление № 34 от 2. VI. 1980 г. на Министерския съвет, издадено във връзка с доклада на др. Тодор Живков, изнесен на 10 май 1980 г. в гр. Русе, се дава насока да се премине към преки връзки между производителите и организациите за търговия на дребно (за обществено хранене), а организациите на едро да търгуват само със стоки, които изискват складова обработка и комплектовка. Голям дял от суровините, закупувани от предприятията за обществено хранене, могат пряко да се доставят от производителите.

Планът на предприятието за обществено хранене за снабдяване със суровини, полуфабрикати и стоки, които не се подлагат

на кулинарна обработка (готови стоки), необходими му за неговата производствена и търговска дейност, се състои от три раздела:

1. Потребност от суровини, полуфабрикати и готови стоки.
2. Запаси от суровини и стоки.
3. Постъпления от суровини и стоки.

2. СТОКОВ ФОНД И СТОКОВИ ЗАПАСИ

Стокният фонд е онази част от стоквата продукция, произведена в селското стопанство и промишлеността или получена чрез вноса, която постъпва в сферата на личното, колективното и производственото потребление посредством държавната и кооперативната търговия. Стокният фонд е предназначен по начало за задоволяване на личните и колективните потребности на населението, но известна част от него постъпва за производствено-експлоатационни нужди на някои предприятия по съображения на икономичност и целесъобразност.

Понятието стокъв фонд трябва да се разглежда в състояние на непрекъснато движение — движение на стоките от сферата на производството в сферата на обръщението. Завършек на това движение е преминаването на стоките от търговията на дребно (общественото хранене като форма на търговия на дребно) в разпореждане на потребителя. При социализма в това непрекъснато движение на продукцията от производството към потребението се образува и използва планово-стокният фонд.

За да може да се осигури непрекъснато развитие на стокооборотата, каквато икономическа и социална задача поставя партията, стокният фонд трябва да съответствува на платежоспособното търсене на населението по стойностен обем, асортиментна структура, качество на стоките и тяхното разпределение по място и време на потребление.

Стокният фонд на предприятията и заведенията за обществено хранене се състои предимно от хранителни и хранително-вкусови стоки (само тютюневите изделия, кибрита и някои други дребни стоки са нехранителни). Освен това една част от стокният фонд, предназначена за общественото хранене, има производствено предназначение — производство на кулинарна продукция, на гозби от месо, зеленчуци и други хранителни продукти. Друга част от него се продава на потребителите без никаква допълнителна кулинарна обработка (алкохолни и безалкохолни питиета, захарни изделия и др.) и се продава така, както в магазинната мрежа — срещу личните парични доходи на населението.

Всички други елементи от характеристиката на понятието стокъв фонд и изискванията към него важат и за стокният фонд

на общественото хранене (вж. Държавен комитет за планиране, Методически указания, форми и показатели за съставяне на плановете за обществено-икономическо развитие, раздел „Вътрешна търговия и туризъм“, Техника, 1980, форма 3-ВТ).

Стоките са ст о к о в з а п а с от момента на излизането им от сферата на производството до момента на влизането им в сферата на потреблението. Те се явяват под формата на стоков запас през времето, когато се намират в сферата на обръщението, т. е. времето, което е необходимо да се осъществи процесът на покупко-продажбата — С—П и П—С.

Стоковите запаси са необходимо условие, от една страна, за осъществяване на стоковото обръщение и за осигуряване на ритмична циркулация на стоките от производството до потреблението, а от друга страна, за осигуряване на непрекъснатост в задоволяване на потребностите на населението.

Стоковите запаси в общественото хранене са необходими за осигуряване както на нормален процес за производство на кулинарна продукция, така и за задоволяване на потребителското търсене на населението и чуждестранните туристи от стоки, които се продават без кулинарна обработка.

Стоковите запаси според своето значение и характер биват:

— т е к у щ и стокови запаси, които са предназначени да осигурят непрекъснат процес на производство на кулинарна продукция и нейната продажба съвместно със стоки, които не се подлагат на кулинарна обработка;

— с е з о н н и стокови запаси, с които се осигурява редовно кулинарно производство и търговия със стоки, които имат сезонен характер и сезонно търсене (например стоков запас от собствени туршии, произведени през есента, а реализирани през зимата и ранна пролет).

В зависимост от периода на планиране стоковите запаси биват: н а ч а л н и или в х о д н и стокови запаси, които се установяват като наличност в началото на плановия период; к р а й н и или и з х о д н и стокови запаси, които се явяват в края на отчетния период и с които се цели да се осигури стокооборотът през следващия период; отчетни, или фактически стокови запаси, които се установяват към срок, който в момента на съставянето на плана е вече изтекъл.

Времето на стоковото обръщение обхваща периода, през който стоките се намират в сферата на обръщението. Времето за обръщение на стоковия запас или стоковият запас в дни се изчислява, като се раздели стоковият запас в абсолютна величина на среднодневния оборот:

$$B = \frac{3}{C_p},$$

където

V е стоковият запас в дни, респ. времето на стоковото обръщение;

Z — абсолютната величина на стоковия запас;

C_p — среднодневният оборот.

Стоковият запас в брой обороти за определен период се изчислява, като обемът на стокооборота за този период се разделя на стоковия запас в абсолютна величина:

$$Z_6 = \frac{C}{Z},$$

където

Z_6 е стоковият запас в брой обороти за определен период от време;

C — обемът на стокооборота за същия период от време;

Z — стоковият запас в абсолютна величина.

При новия икономически механизъм предприятията за обществено хранене и отделните заведения трябва да се стремят да работят при минимални стокови запаси, за да плащат по-малко лихви за банковите кредити, като успоредно с това стоково осигуряват производството на кулинарна продукция и реализацията на стоките, неподлагани на кулинарна обработка.

3. ПЛАНИРАНЕ НА НЕОБХОДИМИТЕ СУРОВИНИ И ПОЛУФАБРИКАТИ

Правилната организация на снабдяването на общественото хранене изисква предварително да се установи потребността от суровини, полуфабрикати и готови стоки. Въз основа на плановата потребност от тях се изработват z а я в к и за необходимите стокови фондове, организира се снабдителната дейност и се регулират размерите на стоковите запаси.

При *планирането на потребностите от готови стоки* (хляб, напитки и др.) се използва балансовият метод. Балансът се разработва по отделни стоки в количествени или в стойностни показатели. Когато се разработва в количествени показатели, при остойностяването се използват средни планови цени и средният планов размер на надценките. Стойностната формула на баланса има следния вид:

$$H_3 + P_c + H_{\text{ц}} = P_p + \Phi + K_3,$$

където

H_3 е наличността в началото на плановия период (началните запаси);

P_c — плановите постъпления (потребностите);

$H_{\text{ц}}$ — надценките (плановият размер на надценките);

P_p — продажбите по план;
 Φ — фирите (естествените загуби) по норми;
 K_3 — остатъците в края на плановия период по норматив (крайните запаси).

Всички елементи на баланса се изчисляват по цени на дребно, с изключение на продажбите, които се изчисляват по цени за общественото хранене (с надценка), за да се компенсира разликата от продажбите по цени за общественото хранене и по цени на дребно.

При това положение плановата потребност от готови стоки ще се изчисли въз основа на баланса по формулата

$$P_c = P_p + K_3 - H_3 + \Phi - H_d.$$

Планирането на суровините и полуфабрикатите за производство на ястия и допълнителна продукция има някои особености.

Суровините и полуфабрикатите в общественото хранене се преработват в ястия. Ястието се получава в резултат на съответна технологична преработка на различни суровини и полуфабрикати, влагани по законоустановени норми. Съгласно нормите в дадено ястие трябва задължително да бъде вложен определен набор от продукти в точно установено количество.

Ето защо потребностите от суровини и полуфабрикати трябва предварително да се изчислят въз основа на:

а) предвидените в плана количества за производството на ястия и допълнителна продукция и

б) разходните норми на суровини и полуфабрикати, дадени в сборника от готварски рецепти.

Асортиментът на ястията и допълнителната продукция обаче е твърде голям (достига до 1—2 хил. наименования), а нормите за всеки вид ястия и допълнителна продажба са най-различни. Затова при изчисляване на потребността от суровини и полуфабрикати е необходимо да се приложат средни разходни норми, които се намират въз основа на отчетните данни за произведената продукция и разходваните хранителни продукти по формулата

$$H_{cp} = \frac{K}{P_{бр}},$$

където

H_{cp} е средната разходна норма за даден продукт, g;

K — количеството на разходвания продукт през отчетната година, kg;

$P_{бр}$ — броят на порциите, които са произведени през отчетната година или през друг период.

Например, ако през отчетната година общо в предприятието на общественото хранене са произведени 2 млн. порции ястия

при общ разход на месо 180 000 kg, средната разходна норма на месото ще бъде

$$\frac{180\,000\text{ kg}}{2\,000\,000\text{ порции}} = 90\text{ g на 1 порция.}$$

Разбира се, това е една твърде усреднена норма, като се има пред вид, че значителна част от общия брой на порциите са безмесни и че за производството на различните ястия се разходва различно количество месо (например порция шницел и порция чорба от месни топчета). Въпреки това получената средна норма (90 g) може успешно да се използва при планирането.

Плановата потребност от суровини и полуфабрикати се изчислява, като плановите количества продукция (ястия и допълнителна продукция по групи) се умножат по средно груповите разходни норми.

След като се изчислят необходимите за изпълнението на плана количества суровини и полуфабрикати, се прилага балансовата формула, за да се изчислят плановите постъпления за тях.

Балансът се разработва с цел да се изчислят: а) постъпленията от стоки и суровини и б) обемът на стоките запаси, а така също и за да се изготвят план-заявка и график за доставката на тези стоки и суровини.

Балансът се разработва в количествени и стойностни показатели общо и по стокви групи.

4. ПЛАНИРАНЕ НА МАТЕРИАЛНО-ТЕХНИЧЕСКИТЕ СРЕДСТВА

Една от особеностите в дейността на заведенията за обществено хранене в сравнение с магазините за продажба на хранителни стоки се състои в това, че за осъществяване на производствената си програма те имат нужда от голямо количество и различни по вид материално-технически средства, а именно: а) топлинно оборудване — различни видове печки, нагреватели и др.; б) съдове за студена и топлинна обработка на суровините — тави, казани, тенджери, тигани и др.; в) машини за студена и топлинна обработка на суровините — месомелачки, тестомелачки, универсални машини, за белене на картофи и други кореноплоди, машини за миене на съдове и др.; г) прибори за сервиране на храна и напитки — чинии, лъжици, вилици, ножове, чаши и др.; д) измервателни уреди; е) бельо, работно облекло и т. н.

Потребностите от материално-технически средства се изчисляват и планират по отделни заведения и общо за предприятието. Потребността от отделните видове материално-технически средства (електрически фурни, картофобелачки и др.) се изчислява въз основа на производствената програма; плана за стокооборота и плана за модернизация и реконструкция на материално-

техническата база, свързана с производствената и търговската дейност. От така изчислените материално-технически средства се приспадат годните налични средства. Годността им се определя от комисия, в която се включва управителят на заведението, главният готвач, домакинът или представител на служба „Снабдяване“ или служба „Техническа“ при управлението на предприятието. Годността на наличните средства се преценява както от гледище на физическото, така и от гледище на моралното им износване. Едновременно с това се определят и средствата, които подлежат на ремонт. В резултат се установява потребността от доставка на нови материално-технически средства, необходими за осигуряване изпълнението на плана за производството и стокооборота.

Процесът на планиране на материално-техническите средства е едновременно и процес, при който се анализира съхраняването и използването на наличните средства, запасите от малопенни и малотрайни предмети и състоянието на материалната отговорност и отчитането на средствата.

В резултат на анализа е необходимо да се набележат мероприятия, за да се осигури пълно използване на наличната техника и материално-технически средства.

Планът за материално-техническото снабдяване предвижда и потребностите от гориво.

Потребността от гориво се изчислява въз основа на разходни норми. У нас е възможно сравнително лесно да се установят локални разходни норми за гориво в стойностни показатели (за дърва, въглища, нефт). Разходната норма може да се определи като стойност на горивото за 100 лв. реализирана собствена продукция. При това разходната норма може да се диференцира по заведения в зависимост от обема на дневното им производство. При по-голям обем дневно производство разходната норма трябва относително да се намалява. Например до 100 лв. дневен стокооборот от кухненска продукция разходната норма да бъде примерно 3,5 лв. (3,5%), при дневен стокооборот от 101 до 150 лв. разходната норма на гориво да бъде 3 лв. (3%) и т. н. Най-ниската норма може да бъде пак примерно 1,7 лв. (1,7%).

С помощта на тази норма и въз основа на общия планов обем на готварската продукция (основна и допълнителна) се изчисляват стойността и количеството на горивните материали.

Количеството на необходимата електроенергия се изчислява въз основа на мощността на електроуредите и времетраенето на тяхното използване в производствения процес. Полученото количество електроенергия се приспада от плановата стойност на горивата.

При планиране на потребността от гориво е необходимо най-внимателно да се анализира горивният режим на заведенията, използването на горивата, редът на отпускане и разходване на

гориво, възможността да се замени един вид гориво с друг вид, който е по-производителен и по-икономичен, и други подобни мероприятия.

* * *

При действието на новия икономически механизъм особено голямо внимание ще трябва да се обръща на преките договорни връзки на организациите за обществено хранене с АПК, предприятията на хранителната промишленост и други доставчици на стоки и материали. Прякото снабдяване със суровини, хранителни стоки и материали, без те да преминават през междинни звена, е разрешено с 55-то постановление на Министерския съвет от 22. XII. 1979 г. (ДВ, бр. 102 от 1980 г.) и 34-то разпореждане на МС от 2. VI. 1980 г. за увеличаване и разнообразяване на стоките и услугите за населението.

Преки връзки със снабдителите на стоки и материали ще трябва обаче да се установяват, след като се направят задълбочени изчисления, за да се видят какви ще бъдат разходите при преките връзки в сравнение с тези, използвани досега. Към преки връзки ще трябва да се отива само тогава, когато те са икономически по-изгодни за организацията за обществено хранене.

Към преки връзки с доставчиците може да се отиде и тогава, когато разходите са по-високи, ако се доставят по-пресни суровини или същите не могат да се получат от предприятията за търговия на едро. При изчисляване на разходите при такива преки връзки трябва да се имат пред вид не само търговските отстъпки, но и надценките, които ще се получат от продажбата на кулинарната продукция, произведена с тези суровини.

Седма глава

ПЛАНИРАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО И СТОКООБОРОТА НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

1. СТОКООБОРОТ НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ. СЪСТАВ И СТРУКТУРА

Процесът на обръщението е завършващ стадий в движението на стоките, при който те преминават от сферата на обръщението в сферата на личното (индивидуално и колективно) потребление. Това преминаване се извършва чрез покупко-продажба.

*Стокооборотът на дребно включва всички продажби на стоки на населението (в обема на неговите покупателни фондове), които се извършват от търговските предприятия и организации от системата на вътрешната търговия, а така също и от други организации, извършващи търговия на дребно.*¹ Оборътът на предприятията за обществено хранене е част от стокооборота на дребно и един от каналите за снабдяване на населението с хранителни стоки (без кулинарна и с кулинарна обработка).

В състава на стокооборота на дребно на общественото хранене се включват продажбите на храна и други стоки чрез: търговските заведения за обществено хранене; столовете към предприятията, учрежденията и учебните заведения; бюфетите, будките, павилионите, лавките и други обекти за търговия на дребно в системата на предприятията за обществено хранене; стойността на безплатната храна, давана на работниците от заведенията за обществено хранене; продажбата на хранителни стоки чрез столовете на промишлените предприятия. В състава на стокооборота се включват също така продажбите на кулинарна продукция и други хранителни стоки чрез търговските заведения за обществено хранене на ведомства, предприятия и организации (ведомствен стокооборот) и сумата на режийните разноски, заплащани на търговските заведения при хранене на столуващи.

Обемът на стокооборота на дребно зависи от два основни фактора: равнището на развитие на производството и вноса на стоки за народно потребление и размера на платежоспособното търсене на населението.

¹ Вж. Инструкция за състава на стокооборота, Изд. на КЕССИ при Министерски съвет, 1980, с. 3—6.

Развитието на стокооборота на дребно (общо и по структура) за периода 1960—1978 г. се характеризира със следните данни (табл. 11).

Таблица 11

Обем и темпове на нарастване на стокооборота²

Години	Стокооборотът, общо		В това число			
	млн. лв.	индекси	търговска мрежа		обществено хранене	
			млн. лв.	индекси	млн. лв.	индекси
1960	2388,3	100,0	1933,1	100,0	455,2	100,0
1965	3599,1	141,8	2857,8	141,5	741,3	143,2
1970	5627,4	214,5	4477,6	215,5	1149,8	210,6
1972	6381,9	243,6	5072,2	244,5	1309,2	239,9
1978	9627,3	355,6	7738,7	362,1	1888,6	330,9

От данните в табл. 11 се вижда, че стокооборотът на дребно в България нараства с бързи темпове и че до 1965 г. стокооборотът на общественото хранене се е развивал по-бързо в сравнение с този на търговската мрежа, а след тази година започва да изостава по темпове. Това се дължи на непрекъснатото увеличаване на паричните доходи и покупателните фондове на населението, в резултат на което бързо нарастват продажбите на нехранителни стоки. За тяхното потребление няма никакви ограничения от физиологическо и физическо естество. Докато потреблението на хранителни стоки, с каквито предимно търгува общественото хранене, е ограничено от физиологическите възможности на човека.

В заведенията за хранене, които са основното звено в системата на общественото хранене, се извършва продажба на готварска продукция (супи, ястия, десерти и полуфабрикати), купени готови хранителни продукти, безалкохолни питиета, спиртни напитки и други стоки. *Сумата от продажбите на населението или на предприятията и учрежденията чрез заведенията за хранене, чрез полустационарната и разносната и развозната мрежа от системата на общественото хранене образува стокооборота на общественото хранене.*³

Целият стокооборот на дребно на общественото хранене е свързан с личното потребление на населението. Той се образува изцяло от продажба на хранителни и хранително-вкусови стоки

² Статистически годишник на НР България, 1979, Изд. на КЕССИ при МС, с. 338, 339 и 348.

³ Вж. Инструкция за състава на стокооборота на дребно, Изд. на КЕССИ при МС, 1980, с. 6—7.

(с изключение на кибрита и някои дребни продажби на сувенирни стоки). Реализирането на стокооборота на дребно в общественото хранене показва, че стоките са постъпили в сферата на потреблението, реализирани са тяхната стойност и потребителна стойност, осъществена е крайната цел на производството — личното потребление, и са създадени условия за ново развитие на процеса на възпроизводството.

В заведенията за обществено хранене се извършва реализация на продукти, които предварително са били подложени на готварска обработка (студена и топлинна), а така също и на продукти, които не са претърпели никаква готваеска преработка. Продуктите които са били подложени предварително на студена или топлинна готварска обработка и имат вид на едно или друго готварско изделие, се отнасят към собственото производство на общественото хранене.⁴

Хранително-вкусовите продукти, които не се подлагат на каквато и да е готварска обработка, се планират и отчитат като купени готови стоки.

Основно място в стокооборота на общественото хранене трябва да има продукцията на собственото производство, която може да се произвежда както в кухните на отделните заведения за хранене, така също и в уедрени районни и централни кухни, работилници за полуфабрикати, кулинарни цехове на предприятията за обществено хранене, кулинарни комбинати и др. Готовите хранителни стоки (захарни изделия, спиртни напитки и др.) трябва да допълват асортимента от собствената продукция на общественото хранене, т. е. да бъдат като съпътстващи, а не основни стоки в тяхната търговска дейност.

Продукцията на собственото производство се състои от всички видове супи, ястия, десерти, горещи и студени закуски, месни, рибни и зеленчукови полуфабрикати, млечни и сладкарски изделия, горещи питиета и др., които се произвеждат в кухните на заведенията за хранене, в уедрените (базисни) кухни; работил-

⁴ Пак там, с. 7—9.

В някои учебници по икономика и организация на вътрешната търговия и на общественото хранене, които са издадени досега у нас, продукцията от собственото производство на общественото хранене се разглежда като собствена кухненска продукция, Това понятие обаче е с по-тясно съдържание, защото се има пред вид само собствената продукция, произвеждана в кухните на заведенията за обществено хранене. При развитието на общественото хранене у нас ще бъде по-правилно да се говори за продукция от собственото производство на общественото хранене, обхващаща производството не само на кухните към заведенията, но и на работилниците за полуфабрикати, комбинатите за обществено хранене и др. С други думи, да се говори за готварска продукция е понятие, тъждествено по съдържание с понятието кулинарна продукция. То се използва в СССР, когато трябва да се изрази общо производството на ястия, полуфабрикати и други изделия на кулинарията.

ниците и кулинарните цехове на самото предприятие за обществено хранене.⁵

Продукцията на собственото производство се подразделя на: основна собствена продукция, която обхваща супите, вторите ястия (гювечи, яхнии, мусаки, кебапи, аламинути и др.), десертите и студените и топлите закуски, и допълнителна (друга) собствена продукция — различните полуфабрикати, хляб, тестени и сладкарски изделия, сандвичи, чай, кафе и др., които се продават обикновено на бройка, 100 g, kg и пр. (1 кафе, 100 g сладолед и др.).

Основната собствена продукция има решаващ дял в производствената дейност на общественото хранене. В нейното производство е ангажиран основно готварският персонал и производственият капацитет на кухните.

Допълнителната (другата) собствена продукция се произвежда с цел да се използват по-пълно производствените възможности на персонала и машините през времето, през което не са заети с производство на основна продукция, а така също да се използва част от суровините, които не са намерили приложение в производството на основната продукция. По този начин по-целесъобразно се използват и производствените възможности, и суровините. Това спомага да се увеличат производителността на труда и икономическият ефект от работа на заведенията и предприятията за обществено хранене. Производството на допълнителна собствена продукция има особено голямо значение за реализиране на по-голям резултативен фонд Работна заплата при новия икономически механизъм.

Основната собствена продукция в заведенията за обществено хранене се планира, отчита и реализира обикновено във физически единици — порции, а допълнителната — в килограми, литри, чаши и други мерки.⁶

Структура на стокооборота. Под структура на стокооборота на общественото хранене се разбира съотношението между видовете продажби, които са съставна част от общия стокооборот.

В търговията на дребно с хранителни стоки основен признак на структурата на стокооборота е продажбата на даден вид стока, като се изхожда от групирането на сходните видове стоки в стокови групи и подгрупи.

⁵ Неправилно и съгласно новата инструкция за състава на стокооборота (от 1980 г.) собствената продукция, приготвена в спомагателните цехове на предприятията за обществено хранене, трябва да се отчита като купени готови стоки — т. 28, буква „б“ и „г“. Този въпрос трябва да се реши правилно от МВТУ, което осъществява методическото ръководство на общественото хранене.

⁶ Порцията е блюдо от дадено ястие (мусака, гювеч, шницел и др.), което има определен грамаж, приготвено е съгласно рецептите и технологията на продукцията на общественото хранене и е оформено естетично.

Основен признак на стоковата структура на стокооборота на общественото хранене е *видът на продукцията*. По този признак продажбите, които образуват стокооборота на отделно заведение за хранене, на отделно предприятие или общо за системата общественото хранене могат да се разделят на два големи дяла: продажби на продукцията от собствено производство и продажби на купени готови стоки. Така през 1965 г. продажбите от собственото производство на общественото хранене в България са представлявали 22% от целия стокооборот, а през 1978 г. те са се увеличили на 31%.

Структурата на стокооборота на общественото хранене има голямо значение за икономиката на предприятието и за по-пълното задоволяване на потребителското търсене на населението. Структурата характеризира също дейността на заведението или предприятието за общественото хранене като предприятие за производство и продажба на готова за непосредствено потребление храна, а не само на хранителни стоки.

За икономиката на предприятието за общественото хранене и за по-пълното задоволяване на потребителското търсене на населението голямо значение има не само общата структура на стокооборота, но и вътрешногруповата структура на собственото готварско и сладкарско производство, на допълнителната собствена продукция и на готовите хранителни стоки.

Основната собствена продукция се състои от ястия, които служат за основно хранене, т. е. от т. нар. първи, втори и трети ястия и салати. Първи ястия са салатата, бульонът и тараторът; вторите ястия заемат основно място в храненето на нашия народ. В зависимост от продуктите, които се влагат в тях, и от приложената технология те могат да бъдат яхния, гювеч, мусака, печени на скара, аламинути и др. Третите ястия са разнообразни десерти, приготвени в кухнята на заведението за хранене или в специален сладкарски цех към него.

Вътрешногруповата структура на продажбите на основната продукция, е показана в табл. 12.

Въз основа на данните от табл. 12 за вътрешногруповата структура на продажбите на основната собствена продукция могат да се направят анализи на:

- а) измененията на броя на порциите общо и по видове порции;
- б) измененията на сумата на реализирания от тях стокооборот и
- в) измененията на средните цени на ястията — общо и по видове ястия.

Чрез анализиране на тези данни могат да се разкрият измененията в потребителското търсене, в организацията на работата и пр.

Към допълнителната (другата) собствена продукция се отна-

Таблица 12

Вътрешногрупова структура на продажбите на основна собствена продукция

Видове порции	Базисен период			Отчетен период			Изменение в %		
	стойност в лв.	порции в хил. броя	средна цена в лв.	стойност в лв.	порции в хил. броя	средна цена в лв.	на стойността	на броя	на средната цена
Общо:	29260	133	0,22	33160	156	0,21	113,3	117,2	96,4
I порции	5880	42	0,14	5760	48	0,12	97,7	114,2	85,7
II порции	16830	51	0,33	18270	63	0,29	108,1	123,5	87,6
От тях:									
а) месни	13650	35	0,39	14430	39	0,37	105,8	111,4	94,9
б) безмесни	3240	18	0,18	3840	24	0,16	118,5	133,3	98,8
III порции (десерти)	2880	24	0,12	4200	35	0,12	145,8	145,9	100,0
IV порции (салати)	3670	59,5	0,07	4930	49	0,10	134,3	93,3	142,8

сят месните и зеленчуковите полуфабрикати — сурови кюфтета, кебапчета, котлети, обелени картофи и др.; горещи питиета, чай, кафе, какао и др.; различни сандвичи и др. (вж. букви в, г, д, е от точка 27 на инструкцията за стокооборота).

Вътрешната структура на продажбите на допълнителна собствена продукция може да се даде във формата, показана на табл. 13.

Данните от табл. 13 могат да се анализират и да се направят сравнения на темповете на нарастване на основната и на допълнителната собствена продукция, на средната цена на тази продукция, на темповете на нарастване на броя на отделните стоки и др.

В табл. 14 е дадена вътрешната структура на продажбите на готови хранителни и вкусови стоки в общественото хранене общо за страната за период от 22 години.⁷

От данните в табл. 14 се виждат много ясно тенденциите в развитието на вътрешногруповата структура на групата „Готови стоки“ общо за страната. Характерно е, което е и положително, че непрекъснато намалява относителният дял на продажбите на спиртните напитки в оборота от готовите стоки, а се увеличава относителното тегло на хранителните стоки и особено на безалкохолните питиета.

При сега действащия икономически механизъм правилно-

⁷ Статистически годишник на НРБ, 1972 г., с. 290 и Статистически годишник на НРБ, 1979 г., с. 347.

Таблица 13

Вътрешногрупова структура на допълнителната собствена продукция

Видове продукция	Базисен период			Отчетен период			Изменение в %		
	стойност в лв.	количество в хиляди броя	средна цена лв.	стойност в лв.	количество в хиляди бр.	средна цена в лв.	на стойността	на броя	на средната цена
I. Полуфабрикати									
всичко	30500	136,5	0,14	31860	225	0,14	104,4	105,6	100
а) кюфтета	6760	26,0	0,26	7020	27	0,26	103,8	103,8	100
б) кебапчета	5590	43,0	0,13	5850	45	0,13	104,7	104,7	100
в) котлети	1360	7,5	0,18	1440	8	0,18	106,6	106,6	100
г) други	16800	60,0	0,28	17550	65	0,27	104,4	108,3	96,4
II. Горещи питиета									
всичко	26150	181	0,14	38700	277	0,14	147,9	153,9	100
а) чай	4200	42	0,1	8400	84	0,1	200	200	100
б) кафе	9600	60	0,16	9400	60	0,16	100	100	100
в) какао	800	50	0,16	12000	75	0,16	150	150	100
г) други	4350	29	0,15	8700	58	0,15	200	200	100
III. Сладолед	2700	1,8	1,5	5400	3,6	0,5	200	200	100
IV. Други	18000	10	1,8	18000	10	1,8	100	1000	100
Общо	77350	—	—	93960	—	—	121,4	—	—

Таблица 14

Вътрешногрупова структура на готовите стоки

Стоки	В % към общия стокооборот на общественото хранене в страната			
	1956 г.	1960 г.	1971 г.	1973 г.
1. Хляб и хлебни изделия	7,14	8,46	8,35	6,65
2. Захарни изделия	5,38	6,84	9,78	5,39
3. Сирене и кашкавал	0,92	1,12	0,70	1,38
4. Безалкохолни напитки	3,1	4,82	6,59	7,33
5. Бира	7,73	8,06	11,25	10,33
6. Спиртни напитки	30,58	20,79	12,46	11,04

то съставяне на плана за стокооборота и програмата за производството на кулинарна продукция има голямо значение за подобряването на задоволяването на потребностите на населението и чуждестранните туристи и за реализиране на по-голям общ доход.

Това налага тези планове да бъдат оптимални. Критерият, от който трябва да се изхожда при оптимизирането, може да бъде: а) по-пълното задоволяване на системно изучаваното платежоспособно търсене на населението и чуждестранните туристи с

продукция на заведенията за обществено хранене и б) реализирането на възможно по-голям общ доход и по-голям размер на фонд Работна заплата. Това налага да се произвежда и продава продукция, която се търси от населението, да се въздейства върху потребителя чрез различните форми — чрез реклама и др. — и при производството на отделните групи кулинарна продукция винаги трябва да се имат пред вид тяхната трудо- и разходопоглъщаемост и какъв размер търговски отстъпки и надценки могат да се осигурят.

2. ИЗХОДНИ ПРЕДПОСТАВКИ ПРИ РАЗРАБОТВАНЕ НА ПЛАНА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО И СТОКООБОРОТА

При разработването на плана за стокооборота и производствената програма на общественото хранене като цяло и за отделното предприятие или голямо заведение за хранене трябва да се имат пред вид редица фактори, които обуславят едни или други насоки и темпове на развитие и структура на производството и продажбите.

Основните предпоставки, които оказват влияние върху развитието на стокооборота и производствената програма, са:

Първо, да се изучат основните насоки на развитието на общественото хранене в страната, които се дават с перспективните и текущите планове за социално-икономическо развитие и с основните документи на Българската комунистическа партия и правителството, в които се разработва стопанската политика на България.⁸ Тези насоки трябва да се конкретизират за условията, при които ще работи предприятието за обществено хранене или заведението. Тази конкретизация е особено трудна за жилищните квартали и микрорайоните, тъй като обикновено за тях няма разработени данни за демографския състав, за покупателните фондове, за заетостта на населението и др. Те трябва да се разработят от самото предприятие.

Второ, да се разкрият закономерностите и тенденциите в развитието на стокооборота и на производството на готварска продукция, установени за възможно по-продължителен период от време — 5, 10 и повече години. Те се изразяват в количествени и стойностни показатели и трябва да се анализират както самостоятелно за общественото хранене, така и в съпоставка със зако

⁸ За осмата петилетка такива насоки се дават с Комплексната програма за увеличаване производството и разнообразяване асортимента на стоките за народно потребление, одобрена от Политбюро на ЦК на БКП. В нея е записано: „През осмата петилетка да продължи ускореното развитие на общественото хранене . . .“

номерностите и тенденциите на развитието на стокооборота от хранителни стоки.⁹

Т р е т о, да се анализират промените в цените на продукцията на общественото хранене в резултат на повишаването или намаляването на цените на хранителните продукти, изменение на равнището на надценките в общественото хранене и други причини.

Ч е т в ъ р т о, да се проучи какво ще бъде увеличението или намалението на доходите на населението, което може да бъде резултат на по-голямата заетост, на увеличаването на работните заплати, на промени в относителния дял на данъка и др. Всички тези промени оказват влияние върху развитието на стокооборота в една или друга степен.

П е т о, да се изясни какво ще бъде състоянието на фондовете от хранителни стоки, на които се основават стокооборотът и производствената програма на общественото хранене. За развитието на стокооборота на общественото хранене особено голямо значение имат някои стокови фондове, като месото и месните произведения, млякото и млечните изделия, зеленчуковите консерви и др.

Ш е с т о, да се изяснят измененията, които ще станат в мрежата от търговски заведения за обществено хранене, нейната структура и разположение на територията на дадено селище.

Всяко разширение на мрежата от търговски заведения за обществено хранене оказва влияние върху развитието на стокооборота. Това влияние е още по-голямо, когато типът на новите заведения се съобразява с характера на потребителското търсене.

С е д м о, да се разкрият очакваните демографски промени, които оказват влияние върху обема и структурата на стокооборота на общественото хранене. Непосредствено влияние оказват не само промените в числеността на населението, но и относителното увеличаване на броя на работниците, служителите и учащите се. Винаги трябва да се има пред вид не само естественият, но и механичният прираст на населението, който за някои селища е много голям.

За ритмичното развитие на стокооборота на територията на дадено селище или селищна система има значение и обстоятелството, каква част от работниците и служителите са с постоянно местожителство, колко са приходящите, какво е увеличението на работниците и служителите за сметка на жените-домакини и други показатели.

⁹ Под действието на редица фактори през периода 1970—1979 г. стокооборотът от търговията на дребно с хранителни стоки неправилно нараства с по-големи темпове. Индексът на хранителните стоки е 160,5 (1970 г. = 100), а на общественото хранене — 156,4.

Ос м о, развитието на търговията с хранителни стоки, извършвана от магазинната мрежа и на кооперативните пазари, е също важен фактор, тъй като с редица хранителни стоки се търгува едновременно и в магазинната мрежа, и в заведенията за хранене (спиртни напитки, безалкохолни питиета, готварски полуфабрикати и др.).

Д е в е т о, контролните цифри за стоковите фондове, лимита за персонала и др.

Планът за стокооборота трябва винаги да се съобразява също така и с производствената мощност и пропускателната способност на заведенията от системата на предприятието, да се набелязват мероприятия за тяхното по-рационално използване и да се основава на сключените договори за стоки, материали и др.

3. ПЛАНИРАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО И СТОКООБОРОТА

Планът за обема на стокооборота и на собственото производство на предприятията за обществено хранене трябва да се съставя в следната последователност:

1. Да се установи плановият обем на стокооборота на дребно.

2. В така установения обем да се определят частта, която ще се покрие с продукция от собствено производство, и частта, която ще се покрие за сметка на купени готови стоки, т. е. да се определи плановата структура на стокооборота.

3. Обемът, определен за продукцията от собственото производство, трябва да се разпредели по заведения за хранене и спомагателни предприятия (работилници за полуфабрикати, кулинарни цехове и др.). Това разпределение трябва да е съобразено с проектоплана на съответните заведения за обществено хранене и на спомагателните предприятия и с неизползуваните в тях през текущия период производствени резерви.

С 55-то постановление на МС от 1979 г. и 32-то постановление от 1980 г. планът за стокооборота не се посочва като задължителен показател. Въпреки това Държавният комитет за планиране с методическите указания, формите и показателите за съставяне на плана за VIII петилетка — раздел вътрешна търговия и стопански туризъм, задължава МВТУ, ведомствата и стопанските организации, които извършват търговска дейност (търговия на едро, на дребно и обществено хранене) да разработват производствена програма, която да включва: стокооборот на дребно, стокооборот на едро, стоков фонд и търговска мрежа. Планът за стокооборота на дребно, в който се включва и стокооборотът на общественото хранене, се разработва както общо за страната, така и за отделните окръзи. В методиката е дадена и форма 1-ВТ, която трябва да се попълва от министерствата, ведомствата и поделенията им, които извършват търговска дейност.

Предприятието разработва своя план въз основа на проекто-плановите на комплексите за обществено хранене и на големите заведения от неговата система, организирани на вътрешна стопанска сметка, а така също и от своите собствени разработки. След като планът се приеме от стопанския комитет и се одобри от директора на предприятието, стокооборотът и производствената програма се разпределят по отделни заведения и спомагателни производствени работилници съобразно техния капацитет и контингента на потребителите.

Планиране на оборота от собствена продукция. При съставяне на плана за обема и оборота от собствено готварско производство трябва да се изхожда от задачата да се използват най-пълно производствените мощности, с които разполага предприятието. Ето защо, преди да се състави планът, трябва да се изчисли производствената мощност, с която разполага предприятието (кулинарни цехове, централни кухни и кухни към отделните заведения за хранене). Изчисляването на производствената мощност за една смяна може да се извърши, като се използва следната формула:

$$ПМ = \frac{O}{П} \cdot \frac{C - B_n}{B_p},$$

където

ПМ е производствената мощност на кулинарния цех, на работилниците или кухняте;

O — вместимостта на съдовете, пържолниците и др., с които се произвежда готварската продукция, в kg;

П — количеството на храната, която се съдържа средно в една порция, в kg;

C — продължителността на работното време на 1 смяна, min;

B_n — времето за престой на съоръженията за преминаване към ново производство, min;

B_p — времето, необходимо за приготвяне на храната, min.

При изчисляване на производствените мощности на работилниците за месни и зеленчукови полуфабрикати П може да бъде теглото на единица продукция или бройки от даден полуфабрикат.

Производствената програма и планът за оборота на кулинарен цех и централната работилница за полуфабрикати и готова храна може да се съставят по примерна схема (табл. 15).

Въз основа на този план на централната работилница (кулинарния цех) отделните цехове трябва да разработят подробни планове, в които да се предвидят не само количеството, но и асортиментът на продукцията.

Планиране обема на основната готварска продукция. Обемът на основната готварска продукция се изразява чрез показателя

Форма № 1-ВТ
стр. 1
всичко стр. 2

1. МИНИСТЕРСТВО (ВЕДОМСТВО, ОНС)	3	ПОЛУЧАТЕЛ:	1
2. ОТРАСЪЛ (ПОДОТРАСЪЛ)			2
			2

форма	№	лист	дата	сл. поле

Стокооборот на дребно

Наименование на показателя	Мярка	Шифър на ред	Отчет 1979	План 1980	Очаквано изпълнение 1980	Проект по години					Контролна сума
						1981	1982	1983	1984	1985	
А	Б	0	01	02	03	04	05	06	07	08	09
1. Стокооборот на дребно	млн. лв.										
а) по състав:											
— търг. мрежа	млн. лв.										
отн. дял	%										
— общ. хранене	млн. лв.										
отн. дял	%										
в т. ч.:											
— кухн. продукция	млн. лв.										
отн. дял от общ. хранене	%										

Дата

Име

Подпис

Тел:

Таблица 15

Производствена програма и план за оборота на централната работилница (кулинарен цех)

Цехове		Отчет		План		в % към отчетната година
		стойност на продукцията	относително тегло в %	стойност на продукцията	относително тегло в %	
Месен цех						
1	Кебапчета и кюфтета	3900	—	4900	—	104,9
2	Месо на порции	1033	—	1140	—	110,4
Оборот на цеха		4933	65,7	5230	65,4	106,0
Зеленчуков цех						
1	Обелени и сулфитирани картофи	440	—	500	—	113,6
2	Други зеленчуци (грах, зеле, моркови и др.)	99	—	114	—	115,1
Оборот на цеха		539	—	614	—	113,9
Сладкарски цех						
1	Сладкарска продукция	1296	17,3	1360	17,0	104,9
Готварски цех						
1	Ястия	628	—	670	—	106,7
2	Готови запръжки и сосове	114	—	126	—	110,5
Оборот на цеха		742	9,8	96	9,9	107,3
Общо оборот на централната кухня		7510	100,0	8000	100,0	106,5

брой порции. Планът за броя на порциите трябва да се разработва по отделни заведения, като се изхожда от тяхната производствена мощност и конкретните условия на работа. Прилагат се няколко метода.

Първи метод. Броят на порциите се планира въз основа на броя на хранещите се. Този метод може да се прилага за определяне броя на порциите в столовете към предприятията, учрежденията и училищата, тъй като те имат относително постоянен контингент от хранещи се.

Втори метод. Прилага се обикновено в обществените заведения, които нямат постоянен контингент посетители — ресторанти, гостилници, закусвални. Броят на порциите се планира въз основа на отчетните данни на заведението. За прилагането на този метод е необходимо да се установи добра отчетност на реализираните порции и да се организира системно проучване на потребителското търсене. При разработването на плана трябва да се имат пред вид измененията, които се очакват да станат в потока на потребителите и в снабдяването на заведението със суровини.

Трети метод. Броят на порциите се планира чрез съставяне на планово меню. Под планово меню се разбира асортиментът на ястията, изразен в брой порции, които трябва да се произвеждат за известен период от време, като се изхожда от данните на проученото потребителско търсене.

На основата на плановете меню и установеното количество порции за седмица, месец и тримесечие се определя общото количество на порциите, които ще трябва да се произвеждат през плановия период.

Четвърти метод. Производствената програма и планът за стокооборота се разработват въз основа на нормативи за обема на собствената продукция и стокооборота, които трябва да се реализират средно от едно място за хранене или от 1 m² търговска площ. Такива нормативи са разработени в СССР и ГДР съобразно условията на работа на отделните типове заведения за обществено хранене.¹⁰ Нормативите са изградени на основата на рационална организация на производството и обслужването и оптимално използване на наличната база.

Общият брой на порциите е съставна част от плана за стокооборота от основна продукция на заведението и предприятието за обществено хранене. За да може обаче да се включи в плана, той трябва да се превърне от физически единици (брой порции) в ценово изражение, т. е. да се остойности. Обикновено това става, като броят на порциите се умножи по средната цена на 1 порция, изчислена въз основа на данни от текущия период, като се вземат пред вид и измененията в цените, които се очакват да настъпят през плановия период.

Планиране обема на допълнителната готварска продукция. При разработването на плана за стокооборота трябва да се има пред вид значението на тази продукция за по-пълното задоволяване на потребителското търсене на населението и за икономиката на заведението за хранене. Планът трябва да се разработи по основни групи допълнителна готварска продукция — полуфабрикати, сладкарски изделия, сладолед, горещи напитки и др. Най-

¹⁰ А. А. Федоров, Как планируют товарооборот и выпуск продукции собственного производства, сп. „Общественное питание“, бр. 2, 1973.

напред трябва да се определи асортиментът на допълнителната готварска продукция, която ще се произвежда в заведението през плановия период, а след това нейното общо количество.

При планирането на асортимента на допълнителната готварска продукция трябва да се има пред вид следното:

а) чрез допълнителната продукция се обогатява асортиментът на готварската продукция на заведението и с това се отговаря по-пълно на потребителското търсене (кафе, чай, сладолед и др.);

б) използва се по-рационално наличната производствена техника в големите заведения за хранене, като се произвеждат полуфабрикати за други заведения за хранене и продажба в магазините;

в) използват се по-целесъобразно частите от някои продукти, които не могат цялостно да се вложат в производството на

Таблица 16

Производствена програма на заведение за обществено хранене за година и по тримесечия

Наименование на продукцията	производство през отчетната година		Планова година			В това число по тримесечия	
	количество	относително тегло в %	количество	относително тегло в %	в % към отчетната година	I	II
I. Основна готварска продукция (в хил. порции)							
1. Супи, чорби и др.	367,8	34,5	443	34,1	120,3	120	110
2. Втори порции	552	52,1	685	52,7	124,0	160	175
в това число:							
а) месни	241,4	22,7	299	23,0	123,8	80	75
б) рибни	102,7	9,7	130	10,0	126,6	35	30
в) картофи и зеленчуци	125,3	11,8	156	12,0	124,5	20	32
г) варива и зеленчук.							
консерви	140,0	13,1	175	13,4	125,0	70	43
д) млечни	20,0	1,9	28	2,2	140,0	9	7
е) разни други	32,0	3,1	40	3,1	125,0	12	11
3. Десерти	116,0	11,0	140	10,8	120,7	40	35
4. Салати	30,6	2,0	32	2,4	104,6	3	7
Всичко	1066,4	100,0	1300	100,0	121,6	323	327
II. Друга собствена продукция							
1. Полуфабрикати, хил. kg	299	—	389	—	130,0	90	96
2. Горещи питиета, хил. чаши	135	—	170	—	126,0	65	48
3. Сухи пасти — хил. kg	52	—	70	—	134,6	22	15

основна продукция (например месото от трупа на животното, което не е подходящо за шницели и други аламинути);

г) използват се по-рационално трудовите ресурси на заведението в часовете, когато висококвалифицирани готвачи и сладкари бездействуват поради недостатъчния брой потребители.

Остойността на допълнителната готварска продукция се извършва, като количеството (брой, килограми, литри) на отделните нейни асортименти се умножава по тяхната средна цена.

Производствената програма на заведенията за обществено хранене се разработва въз основа на плана за основната и допълнителната готварска продукция във вид, даден на табл. 16.

За да бъде пълна производствената програма на заведението, в отделни колони трябва да се дадат средните цени и стойности на продукцията.

Продажбите на готовите стоки се планират по основни групи така, както те са дадени в номенклатурата на статистическата отчетност. Планът за тези стоки трябва да се състави въз основа на задълбочено проучване на потребителското търсене, изводите от извършения анализ за изпълнението на плана през текущия период и възможностите някои от тези стоки да се произвеждат от самото предприятие за обществено хранене, като се използват по-пълно производствените мощности.

4. ИКОНОМИЧЕСКИ АНАЛИЗ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕТО НА ПРОИЗВОДСТВЕНАТА ПРОГРАМА И СТОКООБОРОТА

Анализът на изпълнението на плана за стокооборота и производствената програма правилно да се извърши най-напред общо за цялото предприятие, а след това по заведения за обществено хранене. При този анализ трябва да се обърне най-голямо внимание на заведенията, които са организирани на вътрешна стопанска сметка, и на тези, които имат решаващо значение за изпълнението на плана на предприятието.

Важно условие за получаване на качествен анализ е осигуряването на съпоставимост на данните, като се анализират: структурата на търговската мрежа, периодът, който се анализира, ценовата категория на заведенията, подложени на анализ, измененията в цените и др. От голямо значение е съпоставимостта на цените на суровините, полуфабрикатите и на цените на отделните заведения, които могат да се изменят в резултат на общо изменение на равнището на надценките (с държавен норматив) или поради прекатегоризиране на заведения — от една в друга ценова категория. За да се изчисли обемът на стокооборота и на кулинарната продукция в съпоставими цени, обикновено се използва индексът на цените. Той може да се получи от по-високостоящата организация или държавен орган, които се занимават с тези проб-

леми, а също така да се изчисли, което обаче е значително трудно.¹¹

Тъй като планът за стокооборота и производството на собствена продукция се разработва, когато няма пълни отчетни данни, затова се определя очакваното изпълнение. То се получава, като се съберат фактическите отчетни данни и предполагаемият стокооборот и оборот от собствена продукция, които ще се реализират до края на отчетния период. Това трябва да се направи много внимателно на основата на реализацията за няколко години и като се имат пред вид положителните и отрицателните изменения, които се очакват да настъпят в месеците до края на отчетния период.

При анализа особено внимание трябва да се обърне на структурата на стокооборота от отделните заведения за обществено хранене и от предприятието като цяло, защото структурата е тясно свързана с общия доход, който ще реализира предприятието.

Ако се констатира неизпълнение на плана по обективни и субективни причини от отделните заведения, трябва бързо да се вземат мерки за отстраняване на тези причини.

Анализът на изпълнението на производствената програма и на плана за стокооборота има особено голямо значение при новия икономически механизъм, защото планът е дело на целия колектив на самото предприятие и той може своевременно да го изменя, ако това се налага. Анализът ще даде възможност да се види не само как се изпълнява планът, но и качеството на неговото състояние.

¹¹ Вж. В. И. Иванцки, Экономика торговли, Киев, Высшая школа, 1978, с. 203—206.

О с м а г л а в а

СОЦИАЛИСТИЧЕСКА ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТРУДА. БРИГАДНА ОРГАНИЗАЦИЯ

РАБОТНИ МЕСТА И ГРАФИЦИ ЗА РАБОТНО ВРЕМЕ 1. СОЦИАЛИСТИЧЕСКА ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТРУДА

Въпросите на труда винаги са били в центъра на вниманието на комунистическите и работническите партии от социалистическите страни и в произведенията на класиците на марксизма-ленинизма. Това е така, защото с труда се създава разнообразието от материални и духовни блага. Трудът е първото условие за съществуването на всяко общество и на отделния човек.

Единадесетият конгрес на БКП постави задачата за най-рационално използване на съвкупния труд. Приети бяха решения за подобряване на организацията на живия труд, за привеждане в действие на овеществения труд, кристализиран в средствата и предметите на труда. В отчетния доклад се отбелязва: „Нашето общество е трудово общество. . . Всичко на тоя свят — от хляба до производението на изкуството — всичко е плод на човешкия труд.“¹

Ролята на труда и на неговата организация нарастват при изграждането на развито социалистическо общество.

Предмет на Националната партийна конференция (1978 г.) бяха въпросите за по-пълното използване на наличните средства и предмети на труда, знанията и опита на субективния фактор, въпросите за усъвършенстване на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката.

В условията на интензивно развитие на икономиката, на стремежа за висока ефективност и качество, на организацията на труда се отрежда голямо значение. От степента на внедряване на социалистическата организация на труда се определя ефективността на обществено-икономическото развитие на страната.

Със социалистическата организация на труда се постигат комплекс от цели. Към тях се отнасят:

а) осъществяване на девиза „Ефективност и качество — ка-

¹ Т. Ж и в к о в, Отчет на ЦК на БКП за периода между Десетия и Единадесетия конгрес и предстоящите задачи, С., Партиздат, 1976, с. 83.

чество и ефективност“, който ще съпътствува и насочва цялостната дейност през периода за изграждане на развито социалистическо общество;

б) формиране и утвърждаване на социалистическия начин на живот, при който мерило е личното участие на всеки в общото дело;

в) по-бързо да се преодолява противоречието между огромните възможности на икономиката и известна инертност у субективния фактор;

г) превръщане на социалистическата организация на труда в постоянен фактор за социален прогрес, за пълно реализиране предимствата на социалистическия обществен строй.

В производенията на класиците на марксизма-ленинизма няма конкретна дефиниция на категорията организация. Но в тях се съдържат всички нейни характерни черти. Маркс разкри същността на производството и трудовия процес, задълбочено изследва елементите на трудовия процес. Енгелс спира вниманието си на формата на производство, или това е неговата организация. В. И. Ленин очерта много ясно задачите на съветската власт в областта на организацията на труда. Разсъжденията на класиците на марксизма-ленинизма станаха база за различни определения за същността на категорията организация.

Академик В. Г. Афанасиев посочва три основни значения на организацията:

Първо, под организация се разбира някакъв обект, система, която има сложна вътрешна структура (производствена организация — предприятие, научноизследователска организация, творческа организация и т. н.).

Второ, като състояние на подреденост, на подредеността на една или друга съвкупност от предмети и явления, като вътрешна форма и структура на системата.

Трето, като дейност на човека по създаването на подреденост, на цялостна система, като организационна работа.²

Категорията организация има няколко производни: обществена организация на труда; социалистическа организация на труда; научна организация на труда; образцова социалистическа организация на труда; организация на управлението и на управленския труд.

Всяко общество има своя специфична организация на труда. Обществената организация на труда при социализма може да се определи като съвкупност от принципи, методи, форми и начини за привличане на хората към труд, като форми на разделение и коопериране при съответна дисциплина на труда за използване на елементите на трудовия процес. Тя се прилага за работните

² В. Г. Афанасиев, Човек в управлението обществом, М., Политиздат, 1977, с. 101—102.

места, поделенията, предприятията, националните комплекси и в рамките на цялото народно стопанство.

По своя характер социалистическата организация на труда е научна организация на труда. Тя се изгражда, като се спазват изискванията на обективните икономически закони. Системата за привличане към труд, кооперирането и разделението на труда са научно обосновани. При социалистическата организация на труда най-правилно се обвързват елементите на трудовия процес.

Социалистическата организация на труда не е тъждествена с категорията научна организация на труда. Социалистическата организация на труда включва в себе си част от изискванията на обществената и научната организация на труда и на организацията на управлението.

През 1967 г. на Всесъюзно съвещание по организацията на труда в СССР е дадено сравнително най-пълно определение на научната организация на труда. *„За научна трябва да се смята онази организация на труда, която се основава върху постиженията на науката и челия опит, които системно се внедряват в производството и дават възможност по най-добър начин да се съединят техниката и хората в единния производствен процес, които осигуряват най-ефективно използване на материалните и трудовите ресурси, непрекъснато повишават производителността на труда, съдействуват за запазване на здравето на човека и за постепенното превръщане на труда в първа жизнена потребност.“*

Образцова социалистическа организация на труда е тази, която се основава на постиженията и опита в определена област на човешката дейност, ефективно използва елементите на трудовия процес при съществуващите условия и съдействува за усъвършенстване на тези условия.

Организацията на управлението характеризира степента на използване труда на лицата, заети в управлението.

Националната партийна конференция утвърди комплексния подход за внедряване на социалистическата организация на труда. Това най-ясно, точно и конкретно е формулирано в доклада: „Досега социалистическата организация на труда в много случаи се разглеждаше ограничено, само или предимно като организация на живия труд . . . Качествено новото е, че сега поставяме въпросите за социалистическата организация на труда комплексно, като диалектическо единство на трите елемента на трудовия процес: целесъобразната дейност на човека или самия труд, предметите на труда, средствата на труда.“³ Усъвършенстването на социалистическата организация на труда обхваща

³ Т. Ж и в к о в, За усъвършенстване на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката, С., Партиздат, 1978, с. 22.

всички сфери и дейности, всички етапи на възпроизводството, всички равнища на икономиката.

Съществено в л и я н и е за усъвършенствуването на социалистическата организация на труда оказват:

а) развитието на социалистическата собственост, социалистическото съзнание, новото отношение към труда, степента на подготовка — знания и опит на творците на материални и духовни блага;

б) научно-техническата революция и бързото внедряване на нейните постижения, използване на работната сила и материалните ресурси;

в) равнището на организационните фактори. Главно значение сред тях има мултипликационният подход.

Създаването на нова, на действителна, социалистическа организация на труда е комплексна задача. Тя е свързана с всички страни на обществено-икономическото развитие. В нея се включва: интензификация на народното стопанство и рязко повишаване на ефективността; успешно участие в международното разделение на труда и в социалистическата интеграция; прелом в нарастването на обществената производителност на труда; повишаване жизненото равнище на народа; създаване на благоприятни условия за формиране на новия човек.

Комплексният подход за внедряване на социалистическата организация на труда се основава на г л а в н и т е н а с о к и за нейното по-нататъшно усъвършенствуване. Тези насоки са:

1) най-пълно използване на действащите производствени мощности чрез увеличаване на сменността, съпроводено с качествено и своевременно поддържане и ремонтване на машините, агрегатите и съоръженията;

2) най-пълно и рационално използване на суровините, материалите, енергията и горивата;

3) икономия на жив труд; за реализиране на това условие съдействуват: организацията на работните места; бригадната и други колективни форми на организация на труда; многомашинното обслужване и съвместяването на специалности и професии; нормирането на труда и др.;

4) подобряване работата в ремонтното, инструменталното и складовото стопанство и във вътрешнозаводския транспорт;

5) комплексна стандартизация и унификация на производството;

6) комплексно научно осигуряване на производството в общественото хранене и на другите отрасли на народното стопанство;

7) организацията на труда на работника, майстора, инженера, на всеки отделен член на трудовия колектив; тази организация да се изгражда върху основата на най-новите постижения на науката и техниката;

8) инженерните проекти да се превърнат в конкретна форма за осъществяване на единство между научно-техническия прогрес и социалистическата организация на труда;

9) усъвършенствуване на организацията на работната заплата чрез стимулиращи системи, съответстващи на стопанската дейност;

10) повсеместно въвеждане на стопанската и вътрешностопанската сметка, които да служат като условия за съчетаване на интересите, а чрез това и за усъвършенствуване на социалистическата организация на труда.

Внедряването на социалистическата организация на труда в общественото хранене ще се съобразява с общите задачи и насоки. Но непременно под внимание се вземат редицата особености в дейността на отрасъла: икономическите и социалните му функции; комбинацията на производство, реализация и организация на потреблението; различната степен в използване на промишлените методи в производството; наличието на малки по обем на стопанската дейност заведения за обществено хранене и т. н.

Цялостната работа по социалистическата организация на труда трябва да се оформи в самостоятелна система. В нея се включват подсистемите: за средствата на труда, за предметите на труда, за живия труд, оперативно планиране и управление на производството, внедряване на постиженията на научно-техническия прогрес.

Проблемите, свързани със социалистическата организация на труда, производството и обслужването в общественото хранене, имат изключително важно значение за неговото по-нататъшно развитие.

Внедряването на социалистическата организация на труда се обуславя от няколко п р е д п о с т а в к и:

1. Непрекъснато се подобрява снабдяването с необходимите материално-технически средства, увеличават се количествата на стоковите фондове.

2. Нарастват доходите на населението. Увеличава се броят и се подобрява структурата на кадрите в предприятията за обществено хранене.

Организацията на труда в общественото хранене изостава от равнището на развитие на материално-техническата база, от новите прогресивни форми за производство и търговия, сериозно затормозява повишаването на производителността на труда и културата на търговията. Обзавеждането с нова техника, усъвършенствуването на производствения и търговския процес, повишените изисквания на потребителите естествено довеждат до изменения и в социалистическата организация на труда и в общественото хранене. Това е необходимо, за да се осигури по-голяма икономическа и социална ефективност.

2. БРИГАДНА ОРГАНИЗАЦИЯ НА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

Производствено-стопанската дейност на общественото хранене събира на едно място различен брой хора. Все по-трудно става да се оцени приносът на индивидуалния труд за получения резултат. Усилията, знанията и опитът на отделния работник и специалист се приспособяват към ритъма на производствения или търговския процес — реализация и организация на потреблението. Ето защо е необходимо да се разширява обхватът на колективните форми за организация на труда. Те са насока за икономия на жив труд.

Опитът показва, че главна форма за организация на труда в общественото хранене трябва да бъде бригадната организация, защото се създават най-благоприятни условия за:

- а) съчетаване на квалификацията с изискванията на техниката;
- б) повишаване работоспособността и творческата активност;
- в) по-високо чувство за отговорност и дисциплина за постигане на общия резултат.

Бригадата е сложна социално-производствена единица. Бригадната организация на труда създава всички условия за най-пълноценно използване на човека, средствата на труда и предметите на труда. Всяка сформирана бригада трябва да осъществява трите функции на стопанската дейност — производството, реализацията и организацията на потреблението. За изпълнението на тези функции се отделят разнообразни средства и предмети на труда.

Всяка бригада има свои специфичности в дейността си. Например специфична е дейността на търговското в сравнение със социалното обществено хранене. Така също специфична е дейността на закусвалните, сравнена с дейността на ресторантите. Различията са в двете функции — в реализацията и в организацията на потреблението.

Отражение върху характера, състава и броя на бригадите оказва и обемът на стопанската дейност, изразен чрез стокооборота.

В настоящия момент в 40% от заведенията работи по един човек. Заведенията, където се произвежда кухненска продукция и които имат до пет работници, заемат 45%. В 20% от обществените столове храненето е само един път на ден — например само на обяд. В тази група са включени и столовете на аграрно-промишлените комплекси.

Усъвършенствването на социалистическата организация на труда „води до значителна икономия на жив труд“.⁴ Това се пости-

⁴ Решение и Тезиси на Националната партийна конференция на БКП, С., Партиздат, 1978, с. 17.

га чрез различни средства. На първо място по важност трябва да се отбележи съвместяването на професии и специалности. От промяна се нуждаят и нормирането на труда и др. Като отбелязва голямата роля на бригадната организация на труда, др. Тодор Живков посочва, че „това изисква да бъдат решени редица социални, икономически и други проблеми, да бъдат създадени съответните материално-технически и квалификационни предпоставки и т. н.“⁵

Специфичното в дейността на общественото хранене и наличието на много видове заведения са отправните моменти за сформирването на бригадите. Ефектът винаги трябва да се залага при изпълнението на операции или дори на елементи от тях, а след това и по стопански функции. Това е залог за умножаващ се ефект. От ефект от дадена операция към ефект от стопанската функция до ефект от заведението, а от него до ефект за цялото предприятие, организация и за народното стопанство.

Например в големите заведения на самообслужване може да се създаде бригада:

а) на работниците от производството с материално отговорните лица за суровините и общите работници;

б) на касиер-маркировачите и работниците от залата за хранене.

В големите заведения с обслужване бригадите трябва да се сформират:

а) работници от производството с работници от обслужващите звена;

б) работници от реализацията и работници от организацията на потреблението.

За малките заведения е най-целесъобразно в бригадата да се включват всички членове на колектива. В тези случаи вниманието се съсредоточава в смяната.

Изграждането на бригадите трябва да бъде съобразено и с възможността за внедряване на стопанската сметка и с промяна в организацията на работната заплата.

В доклада на др. Тодор Живков на Националната партийна конференция (1978 г.) се казва: „Без отлагане трябва да се внедрява бригадната стопанска сметка, да се засили отговорността за крайния резултат от дейността на колектива. С това трябва да бъдат съобразени самото заплащане на труда и духовното стимулиране в бригадата.“

Стопанската сметка при бригадната организация на труда трябва да се прилага по новому; тя не трябва да внася бюрократичност в работата. И при бригадната организация на труда се запазват принципите, на които се гради стопанската сметка в

⁵ Т. Ж и в к о в, За усъвършенствуване на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката, С., Парти здат, 1978, с. 27.

отрасъла обществено хранене. Различно е само тяхното проявление в сравнение с приложението на стопанската сметка в предприятията.

Бригадната стопанска сметка в най-голяма степен оказва влияние върху организацията на заплащането на труда на работниците. Работната заплата трябва да нараства, като работната заплата на тези работници, които са вложили повече личен труд, трябва да расте с по-бързи темпове.

База за успешното внедряване на стопанската сметка, за усъвършенствуването на системата за заплащане на труда и за успеха на бригадната организация на труда е нормативната документация — наличието на нормативи за разход на овеществен труд, за разход на жив труд и пр. Без нормативи предназначението, ролята и мястото на бригадната организация на труда в общественото хранене няма да се постигнат.

Сформираните бригади в общественото хранене са приведени на определен вид материална отговорност. Предимно това е за суровините и стоките. Отговорност, но и материална заинтересованост са необходими за използването на средствата на труда и за енергийните източници, електричество, газьол, вода и др.

Бригадната организация на труда в общественото хранене е фактор за повишаване на ефективността. Мултипликационният ефект е нимислим без ефекта от първичното звено, без ефекта от работата на отделната бригада.

За да се преминава към бригадна организация на труда в общественото хранене, трябва да се вземат пред вид неговите особености — икономическите и социалните функции на отрасъла, различните видове заведения, обемът на стопанската дейност, броят на работниците и т. н.

За успешното внедряване на бригадната организация е необходимо да се усъвършенствува оперативното планиране, необходимо е то да се нагласи към потребностите на бригадата, за да се осигури по-добро управление. Едновременно от усъвършенстване се нуждае и оперативната информация.

3. РАБОТНИ МЕСТА. ГРАФИЦИ ЗА РАБОТНО ВРЕМЕ

Социалистическата организация на труда започва от всяко работно място. Ето защо справедливо се отбелязва, че когато се говори за социалистическа организация в тесен смисъл на думата, трябва винаги да се разбира социалистическа организация на работното място. Следователно организацията на работното място е насока и елемент на социалистическата организация на производството, обслужването и управлението.

Работното място представлява част от производствената или търговската площ за един работник или бригада, снабдено с ма-

шини, апарати и инвентар, необходими за изпълнение на дадени операции или функции. За всяко работно място е необходима рационална организация. С нея се създават условия за икономия на работно време, безопасни условия за труд, по-точно се нормира и следователно по-справедливо се оценява и възнагражда трудът на работниците. За усъвършенстване на всяко работно място се провежда подробно изучаване, за да се приемат най-подходящи решения за използване на овеществения и на живия труд.

Отделните трудови операции или част от тях и групите стопански функции — ето предпоставките за създаването на работните места в общественото хранене. Има няколко признака, по които се класифицират работните места.

Според типа на производството: а) работни места за едро серийно производство; б) работни места за масово производство. Първият вид са типични за всички заведения за обществено хранене. Вторият вид работни места се оформят в крупни стопански единици — централни кухни и кулинарни комбинати.

По степен на механизация работните места биват: а) за ръчен труд, немеханизирани — отваряне на буркани със стерилизирани продукти, буркани с мляко и др.; б) механизирани, но и с наличие на ръчен труд — за рязане на хляб, за обработка на зеленчуците и др.; в) автоматизирани — грилаавтомати за печене на пилета, апарати за понички и др.

В зависимост от формата на специализация работните места се разделят: а) специализирани — в големите заведения, в цеховете и т. н.; б) универсални — типични са за малките заведения за обществено хранене.

Съобразно степента на разделение на труда се използват: а) индивидуални работни места — за касиер-маркировач, за бюфетчик, за мияч на съдове; б) групови — бригада за производство на първи ястия и т. н.

Според подвижността или местонахождението: а) стационарни работни места, наричани неподвижни — електропарни казани, печки с нафтово гориво, електрически пекарни; б) подвижни работни места — те са при универсалните кухненски машини, при работните маси и др.

Най-полезна и най-точна е класификацията на работните места на специализирани и универсални. Посредством тези две групи работни места относително точно се характеризира обликът на стопанската дейност. Предимствата са на страната на специализираните работни места. При тях работникът изпълнява малко операции или произвежда малко видове стоки. А това е най-важното условие и за по-голямо количество, и за по-високо качество на произведените изделия. Специализираните работни места преобладават в големи обекти, което е показател за специализация и концентрация на производството.

Универсалните работни места изискват пълен набор от инструменти за различни операции и за производството на различни стоки. Тяхното обслужване е твърде всеобхватно в сравнение със специализираните работни места. Универсалните работни места говорят за ниска степен на специализация и концентрация на стопанската дейност.

Много важно условие за запазване здравето и работоспособността, но едновременно с това и за повишаване производителността на труда е планировката на работните места. Естествено е, че устройството, разположението и връзката между работните места се съобразяват с това, къде се намират и за какво те са предназначени.

Най-общите принципи при организацията и планировката на работните места са:

а) работните места да се разполагат в производствената или търговската площ съгласно последователността на технологичните или стопанските процеси;

б) да няма разстояния между работните места, които затрудняват поточността на операциите, отразяват се за скорошната умора у работниците.

Освен тези принципи уточнени са различни условия, чието спазване е задължително. Те се позовават на изискванията на редица науки, които се занимават с жизнената дейност на човека.

Всяко работно място трябва да разполага с достатъчна площ в зоната за работа. По този начин се намалява и изключва каквато и да е производствена злополука.

За работните места от значение е възможността работникът да използва най-рационално средствата за управление — включване и изключване на машините и апаратите. Но важното в случая е работникът да не напуска своето работно място, за да не изразходва излишен труд.

Много по-големи са резултатите, когато работните места са планирани за работа в седяща поза. От проучвания е установено, че когато човек работи прав, изразходва до два пъти повече енергия. Това предполага да се вземат под внимание изискванията на анатомията, физиологията, естетиката и т. н.

Най-удобното разположение на инструментите и контролно-измервателните уреди спомага за разход на минимум усилия и енергия. Условието за това е бързо и лесно да се вземат или използват, да са в обсега на най-добрата видимост на очите.

Планировката на работните места предвижда и най-удобно разположение на суровините, получени за обработка. Изискването е с малко усилия да се вземе суровината и да се пристъпи към обработката ѝ.

Организацията и планирането на работните места са съобразени със санитарните изисквания за общественото хранене. Те са

диференцирани по дейности и процеси за мъжете и жените. Професионалните съюзи също имат предписания, които се спазват при планировката на работните места.

Неделима част от грижите за работните места е тяхното организационно обслужване. Става дума за дейност, която извършват специалисти, отговарящи за отделението, цеха или цялото предприятие. Първата дейност е своевременно доставяне на суровините или полуфабрикатите. На второ място задължение е да се пренесат стоката и отпадъците до предназначението. Към обслужването на работните места се отнася и надзорът, контролът на техниката — навреме да се отстранят малките повреди, по график да се поставят смазочни масла и др. Това осигурява по-ефективно използване на основните производствени фондове.

За социалистическата организация на труда в общественото хранене важна роля изпълняват графиците за работното време. С тях се регулира времето за работа и почивка, най-ефективно се използват броят и квалификацията на кадрите. При разработването на графиците се вземат под внимание различни съображения — видът на заведенията, обемът на продукцията, количеството на преработваната суровина, асортиментът, професионалните и възрастовите групи на потребителите и т. н.

В съответствие с трудовото законодателство и установената продължителност на работния ден в заведенията за обществено хранене се прилагат няколко графика.

Линейният график предвижда за всички работници едно и също начало и край на работното време. Той се прилага за производства с еднакво натоварване през смяната и деня. Удобен е за цеховете за полуфабрикати, в централните кухни, в кулинаруните комбинати. При работа по този график се повишава отговорността за своевременно и качествено изпълнение на производствената програма, но се намалява контролът за започване и привършване на работата от работниците, а се увеличава ролята на самоконтрола. Понякога (поради рязка промяна в потока от потребители) непълноценно се използва работното време.

Степенчатият график се прилага в заведенията с неравномерно натоварване през деня. Отделните професионални групи започват работа с различни часове. Основа за това е характерът на производствените и на търговските процеси. Типично е неговото внедряване в централните кухни и кулинаруните комбинати. В тях има различни цехове. Най-напред ще започне работа цехът за зеленчукови полуфабрикати. Производствената програма и асортиментът определят кои работници кога ще започнат работа, прекъсванията и почивките. Този график е подходящ и за сервитьорите. Най-голямо предимство на степенчатия график е, че позволява за всяко време да се съсредоточат необходимият

брой работници. Недостатък на графика е, че трудно се контролира идването и напускането на бригадата или работното място на отделни работници.

Двубригадният график за работно време се използва за организация на труда в крупни производствени единици. Оформят се две бригади с еднакъв брой работници. През целия месец бригадите работят през ден при повече от дванадесет часа труд. Графикът е подходящ за бюфетчици, касиери и други материално-отговорни лица. С него се повишава отговорността за изпълнение на задълженията за асортимент и качество на продукцията. Най-големият недостатък на двубригадния график е голямата продължителност на работния ден, неравномерното изразходване на енергия по часове на деня, различната производителност.

Комбинираният график за работно време е предназначен за заведения за обществено хранене, които имат търговски зали, където се работи повече от дванадесет часа. При него се използват в различна комбинация предимствата на другите графици — за едни работници се прилага линейният график, за други степенчатият и т. н. Понякога се налага и промяна в състава на бригадата.

Графикът на сумарното работно време се свързва с ярко изразената сезонност и в производството, и в реализацията на общественото хранене. Разработва се, като се взема под внимание общото работно време за плановия период. По графика за сумарното работно време през отделни дни работниците престояват различни часове в заведенията и в цеховете. Но за седмица трябва обезателно да се изработят полагащите се часове. Този график трябва да се съставя, като се използва за основа степенчатият график. Недостатък на графика е необходимостта от контрол за спазване на работното време. Но при добра система за нормиране и стимулиране на труда, придружени с подходящи санкции, той се прилага с успех в общественото хранене.

Графиците за работното време се утвърждават от ръководителите на стопанските звена. С тях се запознават всички работници. Спазването на графика се отчита по различен начин — на отделен лист, в тетрадка и др. В тези документи се отчитат изработените дни, за които се оформя и трудовото възнаграждение, като се взема под внимание обемът на продукцията, реализираният стокооборот и други показатели.

Девета глава

СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ И КОНЦЕНТРАЦИЯ НА ПРОИЗВОДСТВОТО НА ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

1. ХАРАКТЕРИСТИКА НА ТЕХНОЛОГИЧНИЯ ПРОЦЕС И СТРУКТУРА НА КУЛИНАРНОТО ПРОИЗВОДСТВО

Технологичният процес на кулинарното производство в заведенията за обществено хранене и кулинарните цехове има два основни стадия: първична, или студена обработка на продуктите, и вторична, или топлинна обработка на продуктите.

При първичната (студената) обработка на продуктите суровините се сортират, смесват и оформят. От тях се приготвят месни, рибни и зеленчукови полуфабрикати. Този стадий на технологичния процес има за задача: а) да се премахнат нехранителните части или замърсените места от продуктите; б) да се отделят частите с понижени хранителни качества; в) да се размразят замразените продукти; г) да се придадат на продуктите подходяща форма и размери, необходими за съответния вид кухненска продукция, и да се подготвят хранителни продукти в такъв вид, че да се ускори топлинната им обработка. Първичната обработка се извършва в отделенията (цеховете) за първична обработка. В цеховете за всеки вид обработка трябва да има определено работно място, устроено и обзаведено съобразно с характера и обема на работата. Големите заведения за обществено хранене трябва да имат самостоятелни отделения за обработка на месото, рибата, зеленчуците и пр. В по-малките заведения първичната обработка на месото и рибата може да се извършва в едно общо отделение, а на зеленчуците — в друго.

В цеховете на големите заведения за обществено хранене производството е механизирано. В малките заведения, в които операциите по първичната обработка на месото и зеленчуците се извършват в работни кътове на едно общо отделение, не е възможно и икономически не е целесъобразно да се осъществи такава механизация.

При вторичната (топлинната) обработка на продуктите от трудносмилаемите сурови продукти се приготвят голям брой ястия (гозби), с които се разнообразява храненето и се улеснява храносмилането. През време на топлинната обра-

ботка се извършват сложни физически и химически процеси, в резултат на които настъпват основни изменения в структурата на продуктите. Хранителните вещества се разпадат на простите си съставни части и се образуват нови багрилни, ароматични и вкусови вещества. За да се постигне това, е необходимо всеки продукт да се подложи на точно определен начин на топлинна обработка, като се има пред вид неговият химически състав. За едни хранителни продукти най-подходящ начин на топлинна обработка е варенето, за други — задушаването, за трети — пърженето, а за четвърти — печенето. За извършването на всеки един от тези начини на топлинна обработка са необходими съответни съоръжения, квалификация на работниците и организация на труда.

Структура на производството. В кухнята на всяко заведение за хранене трябва да се създаде най-рационална структура на производството. Структурата зависи от условията, при които работи заведението. *Под структура на производството трябва да се разбира взаимната връзка, която се създава между отделните звена на заведението за хранене (цехове, отделения), участващи в изпълнението на един или няколко технологични процеса.*

В зависимост от характера на връзката структурата на производството може да бъде безцехова и цехова.

Безцеховата структура се прилага обикновено в заведенията за хранене, които имат малък обем готварско производство и където не може да се приложи разделение на труда по отделни производствени операции. Следователно тук няма структурно подразделение на производството.

За големите заведения за обществено хранене и за кулинарните цехове по-подходяща е цеховата структура, в която производството е организирано въз основа на единен план и се извършва в отделните цехове. Тези цехове са: а) за първична обработка — зеленчуков, месен, рибен; б) за вторична обработка — топла и студена кухня и сладкарски цех.

При цеховата структура във всеки цех трябва да работят една или няколко производствени бригади, които получават за деня или за смяната самостоятелна производствена задача.

Цеховата структура дава възможност да се специализират не само производствените участъци, но и работниците, които изпълняват дадени производствени операции или произвеждат определени изделия. При тази структура се създават условия за по-добро използване на труда на висококвалифицирани работници, защото може да се създаде по-пълно разделение на труда.

2. СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ НА КУЛИНАРНОТО ПРОИЗВОДСТВО

Основни фактори за бързия растеж на обществената производителност на труда в общественото хранене са специализацията и кооперирането.

Специализацията на производството се основава на разделението на труда. По своята същност специализацията е форма на организация на производството, която отразява процеса на обособяване производството на отделни продукти, части от продукти или на различни стадии на тяхната обработка в отделни цехове и предприятия.

През последните десет години у нас се изградиха големи заведения за обществено хранене, в които са инсталирани машини с мощност от 100 до 200 kWt — например заведения за хранене в курортните комплекси „Златни пясъци“, „Дружба“, „Слънчев бряг“, столовете в големите промишлени комбинати, големи закусвални и ресторанти в София, Пловдив, Варна, Бургас и др. Освен това голям брой заведения за хранене работят под единното ръководство на държавни предприятия или кооперативни организации. С това се създадоха обективни условия за специализация в кулинарното производство и за неговото организиране на промишлена основа.

Между специализацията в даден отрасъл и специализацията вътре в самите предприятия за обществено хранене има определена разлика.

Специализацията вътре в предприятията е свързана с обособяването на отделни заведения, цехове, работни места и др., които произвеждат само определени изделия при еднородна технология. Например ресторантите от типа на „Златното пиле“ и „Рибарска среща“, работилниците за месни полуфабрикати в системата на градските предприятия за обществено хранене и др. Тази специализация води до по-голяма диференциация в разделението на труда, каквато не може да се създаде, когато във всяка кухня се произвеждат ежедневно 10—15 вида ястия, и се извършва студена обработка на всички хранителни суровини (месо, риба, зеленчуци и др.).

Специализацията в производството на общественото хранене (подобно на промишленото производство) може да се осъществява в следните разновидности:

При *предметната специализация* дадено предприятие се обособява за производството на определена група предмети или само на един предмет, при което колкото номенклатурата на произвежданата продукция е по-малка, толкова специализацията е икономически по-изгодна. В зависимост от еднородността на продукцията и от окръга на потребностите, които се задоволяват, предметната специализация в производството на общественото хранене може да бъде по-тясна — производството на шкембеджийницата,

или по-широка — на заведението „Златното пиле“, понеже се произвеждат няколко вида пилешки супи и ястия.

Подетайлната специализация е процес на отделяне на производството на отделни части или детайли и организирането му в самостоятелни цехове или предприятия. Подетайлната специализация може да се развие там, където готовият продукт се получава чрез механично съединяване на неговите съставни части. Например производството на сандвичи от специални кифлички, приготвяни в едни цехове, и руска салата — в други.

При *технологичната (стадийната) специализация* готовият продукт е резултат на много последователни процеси на обработка на една и съща изходна суровина. В общественото хранене стадийна специализация може да има при производството на ястия.

Специализацията в производството на предприятия за обществено хранене има много предимства:

Първо, създава се възможност за по-ефективно използване на наличната техника. Така картофобелачката може да обели за един час 50—60 kg картофи. Две или три картофобелачки, централизирани в базисна кухня или цех за белене на картофи, могат да задоволят нуждите от белени картофи на търговските заведения във всеки по-малък град на страната. Засега производственият капацитет на картофобелачките се използва от 8 до 14%.

Сега във всички градове на страната има картофобелачки и машини за очистване на други кореноплодни — кромид лук, моркови и др. Ако се централизира тази дейност, ще се създадат условия за технологични линии, а с това ще се даде възможност да се увеличи значително производителността на труда. В Съветския съюз, ГДР и Унгария такива линии широко се използват.

Второ, при специализацията може да се проведе по-голяма диференциация в разделението на труда, за намаляване на нуждата от работници с универсална готварска квалификация и др.

Трето, създава се възможност за голямо разнообразяване на продукцията, без да се утежнява трудът на готварския персонал. Например у нас много обичат пържени картофи, но тази гарнитура малко се предлага, защото беленето, нарязването и пърженето на картофите е много обременителна работа. В СССР, ЧССР и други страни се приготвяват полуфабрикати от пържени картофи в специализирани цехове, където по-голямата част от операциите са механизирани. Полуфабрикатите се изваждат от маслена баня няколко минути преди да са готови, а се съхраняват като полуфабрикат в обикновения хладилен шкаф на заведението за обществено хранене. За да се дадат като топла гарнитура, е необходимо да се доопържат в продължение на 4—5 min.

3. КООПЕРИРАНЕ НА ПРОИЗВОДСТВОТО

Предимствата на специализацията могат да се проявят най-пълно, когато тя се съчетава с добре организирано производствено коопериране. С това се постига най-рационално разделение на труда, по-добра организация и висока производителност.

От гледна точка на *сложността на производствените връзки, които се създават между кооперираните заведения и предприятия*, се различават просто коопериране и сложно коопериране.

При *просто коопериране* се използват свободните производствени мощности на кооперираните заведения, без те предварително да са специализирани в производството на отделни части на готовия продукт. У нас могат да се посочат много примери на просто коопериране в системата на предприятията за обществено хранене, т. е. малки заведения да се снабдяват от заведения с по-големи кухни с полуфабрикати и готова храна.

Икономическият ефект от простото коопериране се състои в това, че по-пълно се използва наличният производствен капацитет на заведенията и предприятията, създава се възможност да се увеличат обемът и асортиментът на продукцията и производителността на труда. В общественото хранене има големи възможности за просто коопериране между заведенията, без те да загубят своята самостоятелност.

Сложното коопериране е по-съвършена форма на коопериране, която се развива в общественото хранене на основата на технологичната специализация на кухните на отделните заведения за обществено хранене. При сложното коопериране се установява производствена връзка между кооперираните предприятия в резултат на тяхното съвместно участие в производството на готовия продукт. Например клонът „Обществено хранене“ има спомагателно предприятие за производство на сурови кебапчета, наденици и кюфтета. Заведенията, които са без отделения за първична обработка на месото, получават тези полуфабрикати, изпичат ги и ги продават, т. е. завършват производствения процес.

Сложното коопериране създава условия за най-пълно използване предимствата на специализацията в системата на общественото хранене.

В зависимост от формите на специализация сложното коопериране може да бъде: а) предметно; б) подетайлно и в) технологично (стадийно) коопериране.

Засега най-голямо приложение в общественото хранене намира технологичното (стадийното) коопериране, което се създава въз основа на технологичната последователност в процеса на производството на определено изделие. Такова е кооперирането между месокомбинатите и заведенията за обществено хранене или между

работилниците за полуфабрикати на предприятието за обществено хранене и заведенията им.

При новия икономически механизъм се създават обективни условия, от една страна, за производствено коопериране (просто и сложно) в системата на отделните предприятия за обществено хранене и от друга — за производствено коопериране (интегриране) с предприятията на хранителната промишленост.

4. КОНЦЕНТРАЦИЯ НА КУЛИНАРНОТО ПРОИЗВОДСТВО. ФОРМИ И ИКОНОМИЧЕСКА ЕФЕКТИВНОСТ

Концентрацията на производството е обективна закономерност, която се обуславя от развитието на производителните сили. *Концентрацията е процес на съсредоточаване на еднородно производство в едри специализирани предприятия или на разнородни производства, които са свързани в крупни производствени комбинати.*

Като определя основните фактори за бързото повишаване на обществената производителност на труда, в доклада си пред Националната партийна конференция др. Т. Живков посочва, че „първият най-важен проблем е концентрацията и специализацията на производството“.¹

Концентрацията е тясно свързана със специализацията на производството. Въз основа на специализацията е възможно да се използват по-крупни по мощност и производителност машини и агрегати. „Обобществяването на труда от капиталистическото производство — писа Ленин — съвсем не се състои в това, че хората работят в едно помещение (това е само частица от процеса), а в това, че обществената връзка между производителите все повече и повече закрепва, производителите се сплотяват в едно цяло . . .“²

Насоките на концентрацията на готварското производство в социалистическото обществено хранене бяха дадени още от В. И. Ленин с Декрета, подписан от него на 27 октомври (09.11) 1917 г. С Декрета се препоръчва да се „ . . . въведе обща или частична централизация на кухненската работа.“³

В основните насоки на развитието на нашата страна през VII петилетка (1976—1980 г.), утвърдени от XI конгрес на БКП, се казва: „Общественото хранене да се разширява в съчетание с изграждането на кулинарни комбинати и разширяване на про-

¹ Т. Ж и в к о в. За висока обществена производителност на труда, Партиздат, 1974, с. 36.

² В. И. Л е н и н. Съч., т. 1, с. 174.

³ Декрет Совета народных комиссаров „О расширении прав городского самоуправления в продовольственном деле“, 27. 10 (9. 11) 1917 г.

изводството на готови и полуготови храни в хранително-вкусовата промишленост.⁴

Форми на концентрация. Концентрацията на производството на общественото хранене ще има практическо значение само тогава, когато по-крупното производство гарантира готварска и сладкарска продукция, която ще е с по-добър вкус, качество и асортимент от тази, произведена в по-малката обществена кухня. Концентрацията на производството не може да бъде самоцел. Това беше подчертано в доклада на др. Тодор Живков, изнесен на Септемврийския (1969 г.) пленум на ЦК на БКП. „Искам също така да подчертая, каза той, че концентрацията на производството и научно-техническият прогрес не е самоцел . . .“

Следователно в общественото хранене трябва да получат развитие само тези форми и този размер на концентрация на производството, които осигуряват най-висока ефективност на това производство и максимално запазване на биологичната стойност на готовата храна. Това показва, че не винаги оптималният размер на концентрация на готварското производство ще се покрива с максималния размер на уедряване на готварското предприятие, т. е. винаги трябва да се държи сметка за условията, които ограничават максималната концентрация на производството на общественото хранене. Тези условия са следните:

Първо, малотрайността на готварската продукция и разходите, свързани с нейното консервиране (стерилизация, замразяване, лиофилизация), за да запази тя по-дълго време своите вкусови и хранителни качества.

Второ, необходимостта заведенията за хранене (залите за хранене) да бъдат възможно най-близо до работните места на трудещите се, до техните жилища и в местата за отдих и туризъм.

Трето, честотата на потреблението на кулинарна продукция (готова храна) в перспектива ще се увеличава съгласно науката за хранене на съвременния човек (4—5 пъти на ден).

Четвърто, комплексното задоволяване на потребността от храна, свързано с потреблението на разнообразни ястия (гозби) при ежедневното хранене и с разнообразните вкусове и покупателни възможности на отделните потребители.

Формите на концентрация на готварското производство трябва да бъдат съобразени и с особеностите на нашата национална кухня: първо, голямо потребление на пресни зеленчуци (домати, пиперки, зелен фасул и др.) и относително малкото потребление на картофи; второ, голям относителен дял на домати в общото количество на пресните зеленчуци; обикновено съотношението е 3:1; трето, голямо потребление на консерви-

⁴ Единадесети конгрес на БКП. Доклади и решения, Партиздат, 1976, с. 180.

рани зеленчуци и варива; четвърто, относително голямото потребление на месото, което се обработва първично (студено) в най-различни полуфабрикати за печене на скара — кюфтета, кебапчета и др. (около 45% от стоковия фонд на месото се преработва в системата на общественото хранене).

Особеност на нашата национална кухня е и това, че при голям дял от гозбите (ястията) месото се обработва топлинно заедно със зеленчуците, докато при технологията на много ястия на европейската кухня зеленчуците се обработват отделно и се дават като гарнитура към месото.

Основните форми за концентрация на производството на предприятията за обществено хранене са следните:

1. Да се премине към концентрация само на студената обработка на месото, зеленчуците и другите продукти, т. е. концентрация само на първичната обработка на продуктите.

2. Заведенията за обществено хранене да се снабдяват с напълно готова храна.

У нас в последните години се осъществява концентрация на студената обработка на месото за търговските заведения за обществено хранене в градовете. Около 93% от месото, което се използва в тях, се обработва в специални цехове към предприятията за обществено хранене и частично в хранителната промишленост.

По отношение на концентрацията на студената обработка на зеленчуците все още много малко е направено. Причината е, че до въвеждането на новия икономически механизъм се очакваше тя да се осъществи от хранителната промишленост (в цеховете на комбинатите „Булгарплод“). Те обаче нямат нито икономически интерес, нито техническа подготовка за тази концентрация. *При новия икономически механизъм ще бъде целесъобразно подобни цехове да се създадат в системата на предприятията за обществено хранене и те да организират комплексно снабдяването на заведенията с месни и зеленчукови полуфабрикати.*

Частично ефектът от концентрацията на студената обработка на хранителните суровини (зеленчуци, месо, риба и птици) се вижда от фиг. 4 и данните в табл. 17.

Втората форма на концентрация на готварското производство е заведенията за обществено хранене да се снабдяват с напълно готова храна. При нея може не само да се намали персоналът в отделните заведения за хранене, но и да се реализират още по-големи икономии от средства при строителството на нови заведения за обществено хранене.

У нас и в други страни са познати пет метода за запазване (консервиране) на готовата храна, в резултат на което се създава възможност за голяма концентрация на производството.

Първият метод е чрез *лиофилизиране на готовите храни (сублимационно сушене)*. При този метод готовата храна се замразява дълбоко и се изсушава (в това състояние) в специален

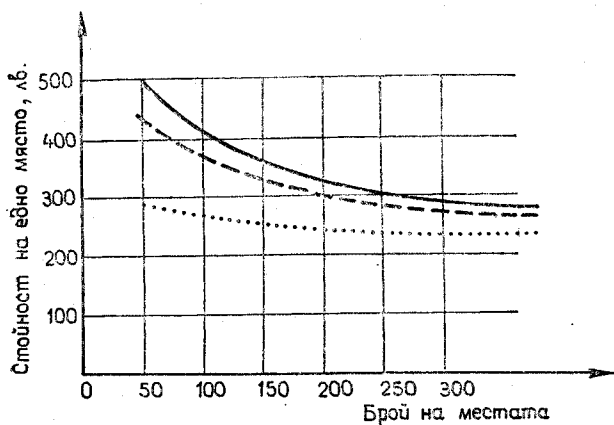
Таблица 17

Размер на икономите на производствени площи и средства за тяхното строителство при организация на готварското производство с месни зеленчукови полуфабрикати

Вид на заведението	При производство със суровини			Производство с месни полуфабрикати			Производство със зеленчукови полуфабрикати		
	брой на местата за сядане	обща площ в кв. м	обща стойност на обекта в лв.	обща площ в кв. м	икономи в лв.	обща стойност на обекта в лв.	обща площ в кв. м	икономи в лв.	обща стойност в лв.
1. Ресторанти	100	488	88 200	455	10 200	78 000	443	12 200	76 000
	200	789	136 500	744	15 200	121 300	724	18 500	118 000
2. Гостилници	50	260	47 000	237	10 500	36 500	224	12 500	34 500
	100	415	67 200	374	14 000	53 200	365	16 700	50 500
	150	519	73 600	469	12 600	61 000	447	15 600	58 000
3. Закусвални	50	238	42 500	222	1900	40 600	211	3 900	38 600
	100	391	65 000	360	1500	63 500	326	7 500	57 500
	150	488	71 200	447	5800	65 400	405	11 300	59 900
4. Шкембелжийници	50	197	20 900	165	4400	16 500	188	5 100	15 800
	100	304	29 400	266	4000	25 400	255	5 100	24 300

апарат при намалено атмосферно налягане (вакуум). Така изсушените продукти и готови ястия намаляват обема си до пет пъти и могат да се съхраняват при обикновени условия.

Този метод на консервиране има много предимства, но все още е много скъп (с 5—6 пъти по-висока себестойност от тази



Фиг. 3. Намаление на стойността на 1 място за хранене в закувални, снабдени с месни и зеленчукови полуфабрикати:

..... — заведения за обществено хранене при производство, организирано със суровини; — заведения с производство на основата на полуфабрикати; — заведения, получаващи полуготова и готова храна

при доставката на храната в прясно състояние). Прилага се за приготвяване на храна за космонавти и войскови части на НАТО, които дълго време ще бъдат откъснати от снабдителните си бази (атомни подводници, десантни части и др.).⁵

Вторият метод е *стерилизиране в големи консервни комбинати*. Предимствата на метода са няколко: а) консервираните ястия се съхраняват при обикновени условия; б) готовата продукция може да се съхранява в годно състояние 1—2 години; в) стъклените съдове, в които се консервира, могат многократно да се използват. Основни недостатъци са, че при стерилизацията част от витамините се унищожават.

Третият метод е *дълбокото замразяване на готовата храна* (до— 40°). Предимствата са, че замразените ястия имат трайност няколко месеца, запазват хранителните си качества, аромат и вкус. Този метод е значително скъп — изразходва се

⁵ Вж. Х. Хаджиниколов, Проблеми на концентрацията на обществено хранене, Техника, 1973, с. 103—109.

много електроенергия за замразяване, съхраняване и размразяване на консервираната храна.

Четвъртият метод е *съхраняване на готовата храна в охладено състояние от +2°*. Съгласно разработената и одобрена от Министерството на народното здраве технология храната се приготвя във функционални тави и се охлажда със същите тави в хладилни камери и тунели. Храната се запазва годна няколко дни и разходите по охлаждането, съхраняването и загряването са няколко пъти по-малки от тези, които се правят при дълбоко замразената храна. Методът широко се прилага в ГДР и други страни.

Петият метод е този, при който *храната се транспортира в горещо състояние (70—80°)* в термосни казани. Храната може да се консумира 3—4 часа, след като е произведена, без да се затопля допълнително, защото тавите с храната се съхраняват в термосния контейнер, в който се транспортират. Температурата на храната в контейнера не трябва да спада под 60—65°, защото под тази температура тя започва да губи хранителната си стойност и кисва.

Методът е одобрен от Министерството на народното здраве. Той е придружен със сравнително най-малки допълнителни разходи. В СССР и в другите страни се прилага масово.

Икономическата ефективност от концентрацията се изразява в икономия на работна ръка и особено на квалифициран готварски персонал, на капитални вложения за строителство и обзавеждане на производствени цехове към отделните заведения за обществено хранене и се постига значително по-висока обществена производителност на труда.⁶

5. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ЕКСПЕДИЦИЯТА НА ГОТОВАТА ХРАНА

Организацията на експедицията на продукцията на базисни кухни, кулинарни цехове и комбинати на хранителната промишленост зависи от формите на концентрация, методите на съхраняване и консервиране на полуфабрикатите и готовата храна.

Месните полуфабрикати, които се произвеждат и съхраняват в прясно състояние в кулинарни и други цехове, трябва да се експедират в тави и други съдове (наредени най-много в два реда) с помощта на изотермични или с охлаждаеми инсталации автоколи. В заведенията за обществено хранене те се съхраняват в обикновените хладилни шкафове и камери, като се спазват сроковете, определени със санитарния правилник.

Обелените картофи и почистените и нарязани пресни зелен-

⁶ Христо Хаджиниколов. Проблеми на концентрацията на общественото хранене, Техника, 1973, с. 41—48.

чуци трябва да се експедира в пластмасови кесии, подходящи за хранителни продукти, в тегло по 5 до 15 kg. За препоръчване е да се транспортират с изотермична или с охлаждаема инсталация автокола, за да се запазят напълно пресни.

Дълбокозамразените полуфабрикати и готовата храна трябва да се съхраняват и транспортират с автоколи с минусова температура (не по-малко от -18°). В камера с минусова температура трябва да се съхраняват и в заведенията за обществено хранене, защото в противен случай се намаляват хранителната им стойност и вкусовите качества.

Охладената храна трябва да се транспортира с тавите, в които е приготвена и охладена, с помощта на термосни контейнери или изотермични автоколи.

За храната от базисни кухни и кулинарни цехове, която се съхранява и експедира в горещо състояние, се използват термосни контейнери или термосни колички. Тяхното устройство е такова, че за един час температурата в термосния контейнер не трябва да спада максимум с $3-4^{\circ}$. Самото извозване на контейнера може да става с обикновена лекотоварна автокола. Термосната количка има това предимство, че по-лесно се придвижва от автоколата до помещението, в което се съхранява и загрява готовата храна.

Полуфабрикатите и готовата храна, консервирана чрез стерилизация или лиофилизация, се транспортират с обикновена автокола. Лيوфилизираната продукция е необходимо да се транспортира и пази в напълно сухо помещение, защото е много хигроскопична.

Десета глава

ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО, ИЗУЧАВАНЕ НА ПОТРЕБИТЕЛСКОТО ТЪРСЕНЕ И РЕКЛАМА В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

1. ОРГАНИЗАЦИЯ НА ОБСЛУЖВАНЕТО В ЗАВЕДЕНИЯТА ЗА ОБЩЕСТВЕНО ХРАНЕНЕ

За всяко заведение за обществено хранене според неговия тип, подвид, местонахождение и категория на посетителите трябва да се намери такава форма на обслужване, която да отговори най-пълно на неговото предназначение и да създава най-големи удобства за посетителите.

Основните форми на организиране на продажбите и обслужването на потребителите в заведенията за обществено хранене са три: чрез сервитьори, самообслужване и барова форма.

Обслужване чрез сервитьори. Прилага се в заведенията за обществено хранене, в които потребителите отиват не само да се хранят, но и за почивка, социално общуване и развлечения и разполагат за това с повече време. Такива заведения са ресторантите, кафе-сладкарниците, механите, атракционните заведения и някои от гостилниците, които се намират в по-малки селища или жилищни квартали и изпълняват ролята и на ресторант.

Според формата на организацията на обслужването различаваме индивидуално и бригадно обслужване. **И н д и в и д у а л н о о б с л у ж в а н е** чрез сервитьори, което все още се прилага у нас, е обслужването по системата на райони. При него всеки сервитьор обслужва определен брой маси (район от търговската зала), който брой се определя със специална наредба. Той е различен в зависимост от ценовата категория на заведението и неговия тип. При индивидуалното обслужване висококвалифицираният сервитьор извършва работа, за която не е необходима висока квалификация — почистване на масите, прибиране на чиниите с отпадъците и употребените прибори и др. Той губи много време в движение до бюфета, касата и кухнята. В резултат на това посетителите трябва дълго да чакат, за да дадат поръчката си или да платят консумацията. Когато е свободен, той не може да обслужва съседни маси от другите райони, защото те се числят на друг сервитьор. При тази система всички сервитьори трябва да

бъдат висококвалифицирани, тъй като работят напълно самостоятелно.

При бригадното обслужване (бригадна система) бригадата се състои обикновено от бригадир, който е висококвалифициран сервитьор (старши сервитьор или сервитьор от I степен), сервитьор от II степен и стажант-сервитьор.

Бригадирът трябва да посреща и настанява посетителите, да приема поръчките, да ги уведомява какви ястия има в дневното меню, да ги подпомага в избора и непосредствено да им сервира. Той инкасира и стойността на консумацията.¹ Вторият сервитьор и стажантът получават от бригадира келнерски купон, в който е вписана поръчката, донасят от кухнята и бюфета поръчаната храна и напитките и ги поставят на помощната сервитьорска маса или ги сервират под ръководството на бригадира. Те почистват масите и прибират използваните съдове и прибори. При тази система бригадирът е постоянно между масите и посетителите. Разделението на труда между сервитьорите е по-правилно и се създават условия за обучаване на сервитьорските кадри като стажанти в бригадата. Тази система е особено подходяща за летните заведения за обществено хранене, за курортните заведения и за тези, които се посещават по-масово. При бригадната работа сервитьорите от всяка бригада обслужват отделен район от маси. Разликата от индивидуалното обслужване „на район“ е тази, че бригадирът е постоянно между масите, той посреща и настанява посетителите, докато при индивидуалното обслужване сервитьорът отсъства обикновено дълго от района си (получава поръчаните ястия и питиета, отнася употребените съдове и прибори и др.).

Самообслужване. Заведенията за хранене са организирани на самообслужване, когато посетителят сам получава от шубера (прозореца на кухнята), щанда или бюфета или взема направо от линията с охлаждаеми и отопляеми витрини или от автомата желаните топли и студени ястия, сладкиши, напитки и други хранителни стоки и изпълнява сам работата по сервирането, извършвана от сервитьора в ресторантите и кафе-сладкарниците.

На самообслужване се организират продажбите и обслужването в столовете, гостилниците, закувалните, сладкарниците и другите заведения за обществено хранене, посещавани от голям брой потребители (заведения за масовия потребител).

Някои от заведенията за обществено хранене могат да бъдат организирани със смесено обслужване — част от търговската зала или една от двете съседни зали е организирана на самообслужване, а другата или част от нея — със сервитьори. Смесената форма се прилага за заведения, които разполагат с

¹ Вж. Сборник от нормативни документи по приложение на 127-ото постановление на МС от 27. 09. 1975 г. и правилата на търговското обслужване, Изд. на МВТУ, 1977, с. 113—120.

по-големи търговски зали или обслужват различни категории потребители.

Самообслужването в заведенията за обществено хранене е по-рационална, а следователно и по-прогресивна форма на обслужване на посетителите. При обслужване чрез сервитьори потребителите губят много време, за да дадат поръчката си, да получат поръчаната храна и напитките и да платят стойността им. При самообслужването това време се намалява от два до три пъти. То е по-икономична форма, понеже изисква по-малки разходи на време и труд.

Самообслужването на потребителите в заведенията за обществено хранене има редица разновидности по отношение начина на заплащане на готварската продукция и начина на нейното получаване. Всички тези разновидности в организационните форми могат да се отнасят към две основни форми на самообслужване: с предварително заплащане и с последващо заплащане.²

С предварително заплащане. При тази форма потребителят предварително заплаща на касата избраните от него ястия и напитки и ги получава от бюфета или шубера (прозореца) на кухнята. Менюто-ценоразпис за ястията и напитките, които се продават в заведението, се поставя при касата. От касата, която трябва да бъде разположена близо до входа на търговската зала, посетителят получава касова бележка или жетони, срещу които получава храната и питиетата.

Тази форма на самообслужване е подходяща за заведенията за хранене, в които се продава продукцията с ограничен и познат на потребителите асортимент (кебапчийници, шкембеджийници, бозаджийници и др.). Обслужването в тези заведения е бързо, тъй като купувачът не се спира да оглежда продукцията, с която заведението търгува. Може да се установи строг контрол и отчетност на внесените суми и продадената продукция. Недостатък на тази форма на самообслужване е, че потребителят не вижда предварително продукцията, която купува, и че се реди два пъти — пред касата и след това пред бюфета и кухнята, когато купува закуска и питие.

С последващо заплащане. При тази форма потребителят най-напред избира готварските и другите изделия, които желае да купи, поставя чиниите с храна и чашата с питие на специален поднос и след това заплаща тяхната стойност.

Стойността на избраната храна може да се заплати веднага след тяхното получаване (на края на линията за самообслужване) или след нахранването — на изхода на търговската зала.

Най-разпространената форма на самообслужване с последващо заплащане е **линейната** или **поточната** форма.

² Вж. Организация предприятия общественного питания, Экономика, 1975, с. 170—195; Обслуживание в предприятиях общественного питания, Экономика, 1975, с. 12—35.

Линията за самообслужване се състои от секции, които за студентите закуски, сладкарските изделия и напитките са охлаждаеми, а за супите и вторите ястия — отопляеми. Съотношението между едните и другите ветрини и дължината на линията зависи от асортимента на продаваната продукция и вида и големината на търговската зала на заведението. Тази форма на самообслужване е подходяща за заведения, които търгуват с по-широк асортимент от готварска и сладкарска продукция и питиета (гостилници и закувални и сладкарници с общ профил). С излагането на продукцията на линията не само се улеснява изборът, но тя действа и рекламно. Поради това посетителите в заведенията с линия за самообслужване правят обикновено покупки за по-голяма сума.

Разположението на линията за самообслужване в търговската зала (линията от охлаждаеми и отопляеми витрини) може да бъде най-различно. То зависи от вида на заведението, броя на местата за сядане, формата на търговската зала и разположението на входа и изхода.

Линията може да бъде поставена в ниша към самата кухня и да замества преградната стена между кухнята и търговската зала. Предимството на това устройство е, че с линията не се намалява площта на търговската зала и храната се подава непосредствено от кухнята. Недостатък на това устройство е, че се удължава разстоянието от входа до линията и се затруднява подходът от линията до масите за хранене и събирането на употребените съдове и прибори.

Линията може да бъде инсталирана покрай някоя от стените в самата зала. Недостатък на това устройство е, че заема доста площ от търговската зала. Освен това зад линията трябва да има съоръжения за поддържане на ястията в топло състояние, на които се поставят съдовете с готова храна. Предимството на това устройство е, че разстоянието от входа до линията може да бъде съвсем малко и се създават условия за правилно движение на посетителите от линията до масите за хранене.

В големите зали за хранене могат да се инсталират две и повече линии край една или повече стени. Най-удобно е обаче, когато те са инсталирани като една линия с един вход в средата, а на двата края са поставени касите за заплащане на взетата продукция.

При заведенията за обществено хранене, организирани на самообслужване по линейната форма, голямо значение има правилното определяне на количеството на порциите ястия, с които се зареждат нейните охлаждаеми и отопляеми секции. На основата на проучванията на потребителското търсене може с голямо приближение да се определи количеството от топли ястия и студени закуски, с които трябва да се зарежда линията във всеки

час от работното време на заведението. За целта може да се използва следната формула:

$$K_{\text{п}} = B_{\text{м}} \cdot E \cdot O \cdot K_{\text{п}} \cdot k,$$

където

$K_{\text{п}}$ — е количеството на порциите ястия от дадена асортиментна група (напр. супи и чорби), с които ще трябва да се зарежда линията за 1 h;

$B_{\text{м}}$ — броят на местата за сядане в търговската зала;

E — процентът на заетите места в търговската зала през дадения период от работното време на заведението в десетична дроб;

O — средната обръщаемост на 1 място за сядане в час (броят на потребителите, които се обслужват средно от 1 място за сядане);

$K_{\text{п}}$ — количеството на порциите от дадена асортиментна група, която се взема средно от един потребител;

k — коефициентът за увеличаване на запаса от блюда с ястия във витрините на линията, който зависи от потребителското търсене на даден вид ястия и неравномерността на потока на потребителите.

За бързото обслужване в заведенията за обществено хранене, организирани на самообслужване по линейната (поточната) форма, голямо значение има организацията на касите, с които завършва линията. Обикновено те са така инсталирани, че в часовете на много посетители броят на касиерите може да се увеличи и обратно.

Броят на касиерите, които трябва да обслужват линията в даден час от работното време на заведението, може да се определи, като се използва следната формула:

$$B_{\text{к}} = \frac{B_{\text{п}} \cdot T}{60},$$

където

$B_{\text{к}}$ — е броят на касиерите, които са необходими на заведението в даден час от неговото работно време;

$B_{\text{п}}$ — броят на потребителите, които трябва да преминат през линията за един час;

T — времето в min, което средно е необходимо за обслужване на 1 потребител от касиера (заплащане на взетата продукция).

Картова форма на самообслужване. Това е форма на самообслужване с последващо заплащане, която се прилага при заведенията за обществено хранене, които имат големи търговски зали и голям брой щандове за продажба на най-разнообразна продукция (бира, кафе и мляко, студени закуски, топли закуски, супи и втори ястия и др.). Залите на тези заведения имат отделен

вход и изход или разделен вход и изход. Още при влизане в търговската зала посетителят получава специална номерирана карта с името на заведението. Потребителят взема от отделните щандове желаните ястия, закуски и напитки. Тяхната стойност се отбелязва на картата от продавача на щанда. Заплащането на консумираните изделия се извършва на изхода на заведението. Тази форма на самообслужване има редица предимства:

а) потребителят не замърсява ръцете си от нечистите пари, преди да се е нахранил;

б) не е необходимо наведнъж да се вземе цялата желана продукция, както е при линейната форма, а могат да се вземат поотделно закуски, питиета, десерти и др.;

в) обслужването е много бързо, тъй като няма изчакване на поток от потребители, каквито има при линейната форма.

Тази форма на самообслужване има обаче и редица недостатъци: картата се унищожавя и при най-малка консумация; на всеки щанд трябва да има продавач, който да подава желаната продукция и да маркира нейната стойност и др.

От няколко години в СССР в столовете и търговските заведения за обществено хранене от типа на гостилниците се въвежда широко *комплексни менюта* (2—3 комплекса, състоящи се от различни ястия по вид и цена). Издаването на менютата става с механизирани линии „Поток“, „Ефект“, „Успех“ и др. *Линията „Поток“* се състои от движеща се лента, инсталирана в кухнята. Около нея застава персоналът и комплектува менюта, като всеки изпълнява точно определени операции (поставя таблата, супата и пр.). *Линията с комплектуваното меню* завършва в търговската зала, откъдето таблата с комплектуваното меню се взема от столуващия. При *линията „Ефект“* таблите с комплексните менюта се нареждат на отопляеми етажерки в търговската зала, с което се създават условия за много малко време 50—100 души почти едновременно да вземат таблите със закупеното меню.

При тази форма на самообслужване храненето става спокойно и много бързо — за 12—15 min. У нас линия „Ефект“ е инсталирана в слаботоковия завод „Ворошилов“ в гр. София.

Барова форма на обслужване. В последните години в ГДР, Чехословакия и други социалистически страни в заведенията за обществено хранене наред със самообслужването се развива бързо и баровата форма на обслужване. При самообслужването посетителят сам избира желаната продукция и отнася купената храна до масата за хранене. При баровата форма на обслужване той сяда пред бара (масата, тезгяха) и получава от обслужващия търговски работник (барман, бюфетчик, продавач) желаната продукция — закуски, ястия и питиета.

При баровата форма на обслужване за по-бързо и по-лесно обслужване на потребителите е необходимо седналият посетител да се намира на същата височина, на която е и обслужващият

персонал. Това може да се постигне, като се използват високи столове и масата (барът) е на височината на ръста на обслужващия персонал или столовете и барът (масата) са с обикновена височина, а подът на работната площадка на обслужващия персонал е по-нисък.

В зависимост от помещението, което се използва за барово обслужване, барът може да има форма на буквата П, да бъде кръгъл, устроен под ъгъл или в права линия.

Баровата форма на обслужване има следните предимства:

1. Потребителят застава лице с лице с обслужващия го работник и може бързо да изяви своето желание, да получи един или друг продукт, а така също и да изкаже непосредствено своето одобрение или неодобрение по отношение на асортимента и качеството на продукцията и културата на обслужване.

2. Максимално се намалява излишното движение на персонала, който обслужва посетителите на бара, тъй като работното място е с малка площ.

3. Увеличава се броят на потребителите, обслужени от едно място за сядане, тъй като обслужването става много бързо.

4. Намаляват се разходите за обслужващ персонал и се увеличава производителността на труда.

Баровата форма на обслужване е много подходяща за малки търговски зали. Създава се възможност за използване на малките помещения в старата част на градовете, където обикновено няма свободни по-големи помещения, в кътове на големи магазини, ресторанти, хотели и др.

При *бара за хранене (снек-бара)* обикновено се търгува с малък асортимент от продукцията (закуски, ястия, питиета), която задоволява потребителя, който желае бързо да се нахрани.

2. ПЛАТЕЖОСПОСОБНО ТЪРСЕНЕ — ВИДОВЕ И МЕТОДИ ЗА ИЗУЧАВАНЕ

Платежоспособното потребителско търсене на продукцията и услугите, свързани с отдиха и социалното общуване в заведенията за обществено хранене, отразява отношението и изискванията на населението и туристите към количеството, асортимента и качеството на готварската и сладкарската продукция, безалкохолните питиета и алкохолните напитки, които са необходими за задоволяване на непрекъснато растящите им потребности от храна, развлечение, почивка в обектите, предназначени за тази цел.

Изучаването на потребителското търсене в системата на общественото хранене, както и в търговията на дребно с хранителни и нехранителни стоки, е подчинено на изискванията на основния икономически закон на социализма и на задачите, които пар-

тията поставя през отделните етапи на строителството на социалистическото общество.

При изучаването на потребителското търсене на продукцията и услугите на общественото хранене трябва да се изхожда не само от моментната структура и фактичкото потребление на населението, групирано по семейства и според равнището на доходите, но и от измененията в равнището на доходите.³ На този проблем др. Тодор Живков се спря специално в доклада си, изнесен пред Декемврийския пленум на ЦК на БКП (1972 г.).⁴

Изучаването на потребителското търсене от предприятията и заведенията за обществено хранене е комплекс от действия и мероприятия, които са насочени към определяне на общия обем, асортимента и качествено съдържание на обществената потребност от стоки и услуги, предмет на дейността на общественото хранене, равнището на потреблението на тези стоки и услуги и процесите, възникващи във връзка с покупко-продажбата им.

Целта на изучаването на потребителското търсене на продукцията и услугите на общественото хранене е да се направи количествена и качествена характеристика на явленията и процесите, които се извършват на пазара на тези стоки и услуги (търсене, предлагане и реализация), да се разкрият връзките между тях, да се анализират и изяснят тенденциите и закономерностите в развитието на потребителското търсене и факторите, под въздействието на които се оформят търсенето и предлагането.

Потребителското търсене в общественото хранене, както и в търговията на дребно, се подразделя на задоволено, незадоволено и формиращо се.

Потребителското търсене е задоволено (условно) тогава, когато потребителите са купили търсените от тях готварски, сладкарски изделия, напитки и услуги от заведенията, предназначени за тази цел.

Потребителското търсене е незадоволено тогава, когато потребителите не са могли да купят търсените от тях продукция и услуги (напълно или частично) поради това, че те не се произвеждат от заведенията за обществено хранене или се произвеждат в недостатъчно количество и качество.

Потребителското търсене е формиращо се, когато възникват и се утвърждават нови потребности от продукцията и

³ От извършената анкета в Унгария се вижда, че от домакинствата с ниски доходи само 43% ползват услугите на общественото хранене, 61% от семействата със средни доходи и семействата с високи доходи — 65%. Вж. Обществено хранене в светлината на общественото мнение, брошура на унгарски език, Издание на Института за проучване на пазара, Будапеща, 1970.

⁴ Т. Живков, За последователно изпълнение решенията на Десетия конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа, Партиздат, 1972, с. 112.

услугите на общественото хранене, за чието задоволяване потребителите предявяват искане независимо от това, дали се отнася до нови разновидности на вече произвеждана и внедрена в продажба продукция (нови разновидности на основни ястия и сладкарска продукция и др.) или до нови готварски и сладкарски изделия, свързани с диетичното, рационалното хранене и др.

— Обемът и структурата на потребителското търсене в общественото хранене (в национален и окръжен мащаб и в рамките на предприятието) непрекъснато се изменят. Тези изменения се обуславят от редица обективни и субективни фактори: демографски изменения, увеличаване на трудовата заетост на населението, растежа на доходите на трудещите се, изменения във фондовете от хранителни стоки, промени в бита на населението и др.

Изучаването на тенденциите и закономерностите на потребителското търсене в общественото хранене има особено голямо значение за дейността на предприятията за обществено хранене при новия икономически механизъм, понеже от тяхното проучване ще зависи в голяма степен правилността на насоките, които ще се дадат на производствената и търговската дейност на предприятията, удачността на договорите, които се сключват с предприятията, които са доставчици на хранителни продукти, и в крайна сметка и доходът на предприятията.

М е т о д и т е, които се прилагат от заведенията и предприятията за обществено хранене за изучаване на потребителското търсене, зависят от характера на търсенето (задоволено, незадоволено и формиращо се) и от това, дали тези проучвания се извършват общо за дейността на предприятието за обществено хранене или само за отделните заведения. Тези методи по същество са същите, които се използват и в търговията на дребно.

В търговските заведения за обществено хранене задоволеното потребителско търсене трябва да се изучава, като се прави анализ на план-менюто, за да се установят броят и видът на продадените порции от различните ястия и на отчетите на бюфетите, за да се установят количеството и видът на продадените напитки, студени закуски, сладкарска продукция и други стоки. В столовете задоволеното потребителско търсене трябва да се изучава, като се прави анализ на дневните калкулационни ведомости, от които може да се видят количеството и видът на произведените ястия и десерти. Както при търговските заведения, така и при столовете при анализа трябва да се взема пред вид каква част от продукцията не е продадена и остава да се продава през следващия ден и обратно, каква продукция е останала от миналия ден за продажба в деня на анализа.

— За да се установи незадоволеното потребителско търсене в търговските заведения за хранене, могат да се приложат отделно или комбинирано следните м е т о д и. В определени дни от седмицата да се отбелязва на листа с дневното меню кои ястия кога

се свършват и колко поръчки са дадени за тях от момента на свършването им до края на работното време. Друг начин е този, при който сервитьорите и управителят на заведението отбелязват в специална книга изказванията на потребителите по отношение на количеството, асортимента и качеството на продукцията. Трети начин са бележките на посетителите на заведенията, когато на тяхно разположение се оставя книга за предложения и оплаквания.

В последно време все повече се използват анкети като средство, което дава възможност да се направи едновременно проучване на задоволеното, незадоволеното и формиращото се потребителско търсене, и то не само по отношение на търсенето на готварската и сладкарската продукция и пиитиета, но и по отношение на ценовата категория на заведението, условията, които са създадени в тях за почивка и развлечение, и др. Анкетата може да се проведе чрез писмени въпросници, които под формата на писмо се отправят до определени потребители, които са или се предполага, че могат да станат посетители на заведенията за обществено хранене от системата на дадено предприятие. За да се създаде по-голяма заинтересуваност на участниците в анкетата и да се попълнят повече въпросници, може да се разиграе лотария с подаръци. За целта анкетните листове трябва предварително да бъдат номерирани. Анкетните листове могат да се поставят също по масите или да се поднасят на посетителите с молба да ги попълнят.

Данните от анкетите могат да послужат като ценен материал за анализиране на причините за незадоволеното потребителско търсене и за набелязване на мероприятия за подобряване на производствената и търговската дейност на предприятието за обществено хранене и на заведенията от неговата система.

Освен статистически и икономически методи за проучване на потребителското търсене на продукцията и услугите на общественото хранене и за неговото прогнозиране могат да се използват и математическите методи. Успешно може да се използва уравнението на единичната и множествената регресия, като се търси корелационната връзка между два или повече фактори, които влияят върху потребителското търсене — равнище на паричните доходи на населението, стокооборот на човек от населението в системата на общественото хранене, плътност на мрежата за обществено хранене и др.⁵

Особено големи възможности за изучаване на платежоспособното потребителско търсене се създават с внедряване в заведе-

⁵ Вж. А. И. Кочерга, Прогнозиране спроса населения на продукцию общественного питания с помощью математических методов, Издание на Украинския научноизследователски институт за научно-техническа информация и технико-икономически изследвания, Киев, 1971, с. 5—19.

нията за обществено хранене на електроннорегистриращата каса ЕЛКА-88, която може да сумира много богата информация въз основа на извършените продажби.

3. РЕКЛАМА И РЕКЛАМНИ СРЕДСТВА В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

Необходимостта от реклама възниква с бързото развитие на общественото хранене и на неговата мрежа и с непрекъснатото увеличаване количеството и асортимента на предлаганите продукти и услуги.⁶

Въпреки че рекламата в общественото хранене се различава в известна степен от рекламата в търговската мрежа, то и в двата случая решаващо значение имат едни и същи основни положения и изисквания. Затова *рекламата в общественото хранене може да се определи като съвкупност от информационни и пропагандни средства и мероприятия, които се използват целенасочено, за да се осведоми най-широко населението за продукцията и услугите, които се предлагат, мрежата, в която се търгува с тях, равнището на обслужване, цените, по които се продава, и др. под. информация.*⁷

Чрез рекламата не само че се въздейства активно за пълното задоволяване на потребителското търсене на стоки и услуги на общественото хранене, но се създават условия за оформяне на ново потребителско търсене, на нови търговски обекти и нови видове услуги.

Социалистическата реклама е достоверна, реална. Тя правдиво информира населението за хранителното съдържание и цената на продаваните ястия и напитки, а капиталистическата реклама, която преследва единствената цел възможно най-голяма печалба за собственика на заведението, си служи с различни измамни средства и често рекламира непълноценни и вредни за човешкия организъм ястия и напитки. „Погледнете търговските обявления — писа Ленин, — в който изчете вестник, и ще видите, че капиталистите измислят „най-ефективни“, крещящи, модни названия за своите стоки и ги възхваляват, без да се стесняват абсолютно от нищо, без да се спират решително пред никаква лъжа и измама.“⁸

В системата на предприятията от общественото хранене рекламата може да се организира общо в предприятието и от отделните негови заведения. И в двата случая **ц е л т а** е да се реали-

⁶ Думата реклама има латински произход — от латинската дума „рекламо“ — отеквам, хвалебствие с цел да се създаде популярност.

⁷ Вж. М. Л. Д е м е н т ъ в а, Реклама в общественном питании, Экономика, 1972.

⁸ В. И. Л е н и н, Съч., т. 18, Изд. на БКП, 1952, с. 29.

зира по-голям стокооборот, да се привлекат по-голям брой клиенти, да се реализира по-голяма консумация. От това в най-голяма степен зависи обемът на общия доход в отрасъла.

Предприятията и заведенията в общественото-хранене могат да ползват редица рекламни средства:

Печатна реклама — листовки, дипляни, афиши, рекламни писма, плакати, обявления в печата и др.

Листовката може най-лесно да се използва като рекламно средство поради малките изисквания за нейното създаване, евтиния печат и кратките срокове за изпълнение. Тя може да информира най-широк кръг от потребители при сравнително малки парични разходи. Текстът на листовката трябва да бъде ясен и лесноразбираем и така да бъде съставен, че да привлича към нейното прочитане. Листовката се разпространява по най-различни начини, но винаги трябва да се цели и осигурява по-голяма достъпност — може да се раздава на пешеходци по улиците, да се прилага към вестниците и списанията, да се поставя на масите в чакалните на железопътните гари, автостанциите и летищата, в магазините и пр. С листовката може да се рекламира дадена продукция на предприятието, дейността на отделни заведения за хранене, условията за почивка и развлечения, които са създадени в ресторанти, механи, кафе-сладкарници и др.

Плакатът е печатно рекламno средство със значителна дълготрайност. С плакатите може да се рекламира както дейността на отделни специализирани заведения (механи, бирарии и др.), така и продукцията, произвеждаща за масова продажба.

Обявленията в печата са най-масова форма на рекламата, но тя струва значително повече средства.

Фоторекламата също може да има ефективно приложение в системата на общественото хранене. Фотоси, които отразяват вътрешния вид на дадени заведения, състава на оркестрите им или сервираната продукция, могат да служат като рекламno средство със значителна дълготрайност.

Кинорекламата може да бъде използвана за рекламиране на цялостната дейност на предприятието за обществено хранене или на отделни негови дейности и заведения. Тя въздейства върху голям брой граждани, но струва значително много средства.

Радиорекламата и *телевизионната реклама* са средства, които въздействуват на широк кръг от населението. Радиорекламата е сравнително евтино рекламno средство. Наблюденията показват, че хората с желание я слушат, когато е комбинирана с музика. Но за да има ефект, тя трябва да бъде конкретна. Не е правилно да се рекламира с общи фрази. Такава реклама не оказва никакво рекламno въздействие.

Телевизионната реклама има по-силно въздействие от радио

рекламата. Това се обяснява с нейното въздействие едновременно върху слуха и зрението. Тя има характер на лично и непосредствено общуване със зрителите. Подготовката на телевизионната реклама обаче изисква повече средства и време в сравнение с радиорекламата.

Кулинарните изложби са средство не само за проучване на потребителското търсене, но и за рекламиране на дадено заведение. Обикновено голям брой от посетителите на тези изложби не са клиенти на заведението. От организацията и оформянето на изложбите зависи в голяма степен успехът им като рекламno средство на заведенията за обществено хранене.

В заведенията за обществено хранене рекламата може да бъде вътрешна и външна. Вътрешната реклама се организира в самото заведение за обществено хранене, като се използват някои от посочените рекламни средства. Вътрешната реклама оказва въздействие само на потребителя, който е посетил заведението. Тя може да се организира чрез витрината-хладилник в търговската зала на заведението, чрез художествени рекламни плакати, които се поставят в преддверието на търговската зала, чрез изложбена маса или витрина, на които се излагат ястия от дневното меню; чрез лист-менюто на заведението, когато е художествено и рекламno оформено, и др.

Към външната реклама освен другите рекламни форми може да се причисли и фирмата на заведението, а така също таблото пред неговия вход, на което се поставя дневното меню, репертоарът на оркестъра и др.

Ефектът от рекламното мероприятие може да се изрази с допълнителния стокооборот, който ще се реализира. Предварителното изчисляване на икономическата ефективност на всяко рекламno мероприятие и изобщо икономическата ефективност на рекламните мероприятия е въпрос, който трябва да стои с цялата си сериозност пред предприятията и заведенията за обществено хранене при новия икономически механизъм. Икономическата ефективност може да се изчисли, като се използва и методът срок на откупуване. С помощта на този метод ще се изчисли срокът, за който ще се покрият разходите, направени за рекламата, с годишния допълнителен чист доход, резултат от допълнителния стокооборот.

4. КУЛТУРА В ТЪРГОВСКОТО ОБСЛУЖВАНЕ

За културата на социалистическата търговия В. И. Ленин писа за първи път през 1923 г. Тогава той свърза борбата за изграждане на младата социалистическа държава със създаването на нова по форма и съдържание търговия. „Под умението да бъ-

дем търговци — писа той — аз разбирам културни търговци.⁹

За понятието „култура“, което се е срещало в трудовете на много философи преди столетия, днес има повече от 250 определения. Културата е съвкупността от материалните и духовните ценности, които са създадени и развити от човека в хода на развитието му.

Социалистическата култура е нова и по-висша форма на култура, която е възникнала в резултат на социалистическата революция. Тя е усвоила и преработила практически всички ценности на досоциалистическата световна култура.

Културата на обслужването в заведенията за обществено хранене се определя от равнището на културата, при която се извършва обслужването в заведенията за обществено хранене, т. е. равнището на културата, при което се извършват покупката и потреблението на продукцията на общественото хранене.

За културно обслужване в заведенията за обществено хранене можем да приемем това обслужване, което по равнище съответствува на растящите изисквания на населението, на съвременната култура на нашия народ, на обслужването, което е постигнато в другите силно развити в икономическо и културно отношение страни. „Да се усъвършенствуват организационните форми в сферата на търговията и на тази основа — се казва в Тезисите на ЦК на БКП — културата на обслужване да се издигне до равнището на най-напредналите страни.“¹⁰

Културата на обслужването в общественото хранене може да се разглежда в широк и в тесен смисъл на понятието. В широк смисъл на понятието тя зависи от много външни и вътрешни фактори. От проектантите и строителите, които определят екстериора и интериора на заведенията за обществено хранене, от снабдителите на общественото хранене с материали, суровини, стоки и др., от държавните органи, които планират печалбата и броя на персонала, и пр. В тесен смисъл културата на обслужване е равнището на обслужване в самия обект за обществено хранене. В този смисъл тя зависи в много голяма степен от работата на управителя, главния готвач и целия трудов колектив на обекта. Всеизвестно е, че при едни и същи продукти в едно заведение се приготвялява вкусна и разнообразна храна, а в друго — храна, с която не се привличат, а се отблъскват клиентите. При един и същи брой на персонала и състояние на материално-техническата база в едни заведения е уютно, а в други — неприветливо, нечисто и клиентите се обслужват нехайно, не се спазва социалистическият морал по отношение на грамажа и цените на стоките.

По отношение на показателите и методиката за измерване на

⁹ В. И. Ленин, Съч., т. 33, Изд. на БКП, 1953, с. 470—471.

¹⁰ Тезиси на ЦК на БКП във връзка с подготовката за XI конгрес на партията, Партиздат, 1976, с. 100.

равнището на културата на обслужване в търговските обекти и заведенията за обществено хранене няколко години се води широка дискусия.¹¹ Редица автори застъпват становището, че в търговията и общественото хранене трябва да се създаде система за управление на качеството.¹² У нас няма вече място за подобни дискусии, защото с 55-то постановление на Министерски съвет от 22. 12. 1979 г. за специфичните правила за управление на стопанските организации и поделенията от отрасъл „Вътрешна търговия“ се задължи министърът на вътрешната търговия и услугите да издаде наредба за изискванията и критериите за оценяване на културата на обслужване и се препоръчва на НС на ОФ да възложи на организациите и комитетите на ОФ съвместно с комисиите за народен контрол и комитетите за държавен и народен контрол да организират „повсеместен и действен контрол за спазване в търговските обекти и обектите за услуги правилата за култура на обслужване, утвърден от министъра на вътрешната търговия и услугите“. Въз основа на тези проверки всяко тримесечие да се правят оценки за културата на обслужване в отделните обекти за търговия, обществено хранене и услуги и да се предлага на председателите на народните съвети и кметствата да приемат решение за намаляване с до 20% полагащия се фонд Работна заплата на обектите, в които са допуснати нарушения на правилата за култура на обслужването.

Въз основа на това Постановление НС на ОФ, КДНК, Съветът по териториалното и селищно устройство при МС и МВТУ утвърдиха Инstrukция № 1 за реда и начина за извършване на проверките и оценките за културата на обслужване в обектите за търговия и битово обслужване.¹³ В наредбата за изискванията и критериите за оценяване на културата на обслужването и Инstrukция № 1 са дадени като нормативно решение показателите и методиката за измерване на културата на обслужване.

В резултат на това трябва да се каже, че равнището на културата на обслужване в заведенията за обществено хранене вече има не само косвено икономическо значение (привличане на повече клиенти), но и пряко — намаляване на фонд Работна заплата.

¹¹ Д. Правдин, В. Колчагин, Качество торгового обслуживания, сп. „Советская потребительная кооперация“, кн. 9, 1976.

¹² М. Рибов, Проблеми на управлението на качеството в сферата на обръщението, Изд. на ЦС на НТС, 1976, с. 2—13.

¹³ Вж. ДВ., бр. 54 от 1980 г.

Единадесета глава

ПЛАНИРАНЕ, НОРМИРАНЕ И ЗАПЛАЩАНЕ НА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

1. СЪЩНОСТ НА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ. ПОКАЗАТЕЛИ И АНАЛИЗ НА ПЛАНА ПО ТРУДА И ФОНД РАБОТНА ЗАПЛАТА

Трудът в общественото хранене. Характерът на труда се определя от характера на производствените отношения. С победата на социализма и установяването на нови производствени отношения трудът коренно се промени.

В социалистическото общество при наличието на обществена собственост върху средствата за производство трудът придобива непосредствено обществен характер.

Като източник на материални и духовни блага трудът запазва своето значение и при комунизма, но коренно се променят неговият характер, техническите средства, с които ще се осъществява, организацията, дисциплината и т. н. В процеса на комунистическото строителство трудът не е само средство за живот. Постепенно той се превръща в първа жизнена потребност, в необходимост за човека.

Трудът в социалистическото общество се разделя на производителен и непроизводителен. На основата на това деление на труда отраслите на народното стопанство се включват в производствената и непроизводствената сфера.

В предприятията за обществено хранене се изразходва труд за реализиране на специфичните функции на отрасъла.

Трудът на работниците за производството на полуфабрикати и готова храна е производителен. Производителен е трудът и на сервитьорите, които непосредствено организират потреблението на произведената продукция.

В общественото хранене е необходим и труд за покупко-продажбата. С разходите на този труд не се създава нова стойност, но тези разходи на труд са необходими за извършване на цикъла производство, реализация и организация на потреблението.

В заведенията за хранене, където се реализира собствена продукция, по-голяма част от труда е производителен. В мрежата от заведения за обществено хранене, в които продажбите са пре-

димно от други хранителни стоки, преобладава непроизводителният труд.

Развитието на отраслите на народното стопанство все повече се свързва с превръщане на науката в непосредствена производителна сила. Като се позоваваме на тази постановка, правилно ще бъде към производителния труд да се отнася и трудът на инженерно-техническите работници, на специалистите с висше образование от плановите отдели, от отделите труд и работна заплата и научна организация на труда. С включването на труда на тези категории работници производителният труд в общественото хранене ще заеме около 80%.

Съветските учени също са на мнение, че производителният труд в общественото хранене е преобладаващ. Едни приемат, че 50% от разходите на труд са за производствените процеси, 30% за реализацията и 20% за организацията на потреблението¹. Други посочват, че 90% от труда на работниците в общественото хранене е производителен.²

Специализацията, кооперирането и концентрацията също се отразяват върху характера на труда. С изграждане на специализирани цехове, централни кухни, комплекси и кулинарни комбинати се променят функциите на заведенията за обществено хранене, а оттам и характерът на труда.

Показатели на плана по труда и фонд Работна заплата. Планът по труда е един от важните раздели на производствено-търговско-финансовия план на стопанските организации за обществено хранене. Намира се в непосредствена връзка с раздела за производствената програма и стокооборота, с разделите за снабдяване със суровини и стоки, разходите за производство и обръщение и с финансовия план.

С разработването на плана по труда трябва да се предвидят: условия за непрекъснато нарастване на производителността на труда; повишаване качеството на продукцията и културата в обслужването; относително снижение на равнището на разходите за работна заплата, но при повишаване размера на средната работна заплата; установяване броя на изпълнителските и ръководните кадри; определяне размера на фонд Работна заплата; подготовка на необходимите кадри и повишаване квалификацията на работниците, служителите и специалистите.

Планът по труда се разработва въз основа на: 1) директивите на БКП за развитието на общественото хранене през съответния планов период; 2) анализа на изпълнението на плана по труда за отчетния период; 3) плана за собствената продукция, обема и структурата на стокооборота; 4) развитието на материално-техни-

¹ В. У. Шуган, И. И. Жиллов, Экономика и планирование советской кооперативной торговли М., Экономика, 1968, с. 291.

² С. С. Василев и др., Экономика общественного питания, М., Экономика, 1977, с. 222.

ческата база, формите и начините за производство и търговско обслужване; 5) нормативите, лимитите и показателите, утвърдени на стопанските организации от висшестоящите органи; 6) броя, образованието и квалификацията на кадрите.

В клоновете на стопанските организации планът по труда се разработва на основата на нормативите и лимитите на стопанската организация — стопанската дирекция „Търговия“ при окръжните народни съвети.

Планът по труда и фонд Работна заплата в к л ю ч в а следните показатели:

- а) производителност на труда;
- б) численост на персонала;
- в) средна работна заплата;
- г) фонд Работна заплата;
- д) план за подготовката и преквалификацията на кадрите.

Показателите на плана помежду си се намират в органическа връзка. Например фонд Работна заплата се получава като произведение от броя на работниците и средната работна заплата; средната работна заплата зависи от размера на фонд Работна заплата и броя на работниците и служителите. Някои от показателите на плана оказват влияние върху раздели от общия план на предприятията и стопанските организации. Например производителността на труда и числеността на персонала са фактори, които влияят върху изпълнението на плана за собствена продукция и плана по стокооборота; размерът на фонд Работна заплата оказва най-голямо влияние върху разходите за производство и обращение и пр.

При планиране на отделните показатели на плана трябва да се спазват определени п р о п о р ц и и като: а) плановата производителност на труда трябва да се увеличава с по-високи темпове от плановата средна работна заплата; б) обемът на стокооборота да расте с по-високи темпове от растежа на работната заплата.

С разработването на плана по труда и фонд Работна заплата се разработва в основни линии и планът за социалното развитие на трудовите колективи.

Планът по труда на стопанските организации и предприятията от общественото хранене е част от плана по труда на МВТУ.

Анализ на плана по труда и фонд Работна заплата. Икономическият анализ за изпълнението на плана по труда и фонд Работна заплата е предпоставка за разработване на проектоплана в организациите и предприятията за обществено хранене. Анализът на отчетните данни позволява:

1) да се установи как е изпълнен планът за производителността на труда или какво е изпълнението на плановата средна изработка и на нормите, одобрени за заведенията за обществено хранене и за някои дейности;

2) да се сравни фактическият фонд Работна заплата с плановия фонд в сума и в процент към стокооборота;

3) да се съпостави размерът на средната брутна работна заплата по отчет и по план, общо и по професионални групи;

4) да се потърсят причините за отклонения на фактическите величини от плановите, да се установят отклоненията и доколко са спазени пропорциите при разработване на плана, да се разкрият резервите и да се използват те през плановия период.

Получените резултати се съпоставят с тези на предприятието от окръга, ведомството и със средните за страната.

Икономическият анализ на резултатите от изпълнението на плана по труда и фонд Работна заплата може да се извърши в следната форма (табл. 18).

Таблица 18

Показатели	План за годината	Отчет за годината	Изпълнение
1. Стокооборот, хил. лв. в т. ч. от собствена продукция, хил. лв.	15200 6080	15656 7296	103,00 120,00
2. Средносписъчен брой на работниците, бр.	2000	2000	100,00
3. Фонд Работна заплата, хил. лв.	2040	2064	101,17
4. Средна годишна изработка на един работник, лв.	7600	7828	103,00
5. Средна годишна брутна работна заплата на работник, лв.	1020	1032	101,18
6. ФРЗ на 100 лв. стокооборот, %	13421	13183	98,23

Анализът потвърждава спазването на най-важните пропорции. Стокооборотът е преизпълнен с 3%, а фонд Работна заплата — с 1,17%. Установява се разлика между плановата и фактическата сума на ФРЗ от 24 хил. лв. (2064—2040), но като се вземе под внимание преизпълнението на плана по стокооборота, има относителна икономия от 37,2 хил. лв. Тя се получава, като се умножи плановата сума на ФРЗ с процента на изпълнението на плана по стокооборота и получената сума се намали с фактическия ФРЗ (2040.103,0%—2064). Спазено е и съотношението между нарастването на производителността на труда и средната работна заплата — за първия показател 103,0% и за втория 101,8%. По-големият темп на нарастване на производителността на труда и на стокооборота се отразяват върху разходите за ФРЗ на 100 лв. стокооборот, които са по-малки спрямо плана с 0,238 лв.

Производителността на труда трябва да се приема като висока, защото относителният дял на стокооборота от собствена продукция е 46,61% при план 40%. Изчислява се и се анализира и обществената производителност на труда.

Анализът е по-пълен, когато числеността на персонала се разглежда по професионални групи, по месторабота — заведения, цехове и т. н. Необходимо е да се анализира и използването на работното време.

В стопанските организации за обществено хранене анализът се извършва и по клонове и предприятия. Анализът на подразделенията обхваща всички показатели, утвърдени от стопанската организация.

2. ПРОИЗВОДИТЕЛНОСТ НА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕ

Същност и значение на производителността на труда. Производителността на труда е един от най-важните показатели за ефективността на производствената и търговската дейност на всички отрасли, национални комплекси, организации и предприятия. Той представлява отношение на изразходваното работно време към количеството на произведената продукция. Маркс характеризира производителността на труда с формулата „максимум продукция при минимум труд“.

Следователно *под производителност на труда се разбира степента на ефективност на живия труд, изразена чрез по-голям обем продукция с едни и същи разходи на труд.*

В. И. Ленин задълбочено разглежда значението на производителността на труда. „Комунизмът е висша в сравнение с капитализма производителност на труда на доброволните, съзнателните, обединените, използващи челна техника работници. Производителността на труда в последна сметка е най-важното, най-главното за победата на новия обществен строй.“³

Въпросите за непрекъснатото увеличаване на производителността на труда са обект на обсъждане на конгресите, конференциите и пленумите на ЦК на БКП.

Израз на голямото внимание, което отделя БКП на производителността на труда, е проведената Национална партийна конференция през март 1974 г. На нея беше обсъден проблемът за осигуряване на висока обществена производителност на труда. Във въстъпителното слово на др. Тодор Живков се казва, че борбата за повишаване на обществената производителност на труда е кардинален, ключов проблем на изграждането на развито социалистическо общество в НР България.⁴

Въпросите на производителността на труда са предмет и на Единадесетия конгрес на БКП, и в Тезисите за развитие на НР България да 1990 г. В Тезисите е записано, че целият прираст на националния доход ще се осигурява чрез повишаване на про-

³ В. И. Ленин, Съч., т. 29, с. 421.

⁴ Т. Живков, За висока обществена производителност на труда, С., Партиздат, 1974, с. 6.

изводителността на труда. За производителността на труда полагащо се място отдели Националната партийна конференция през 1978 г. Усъвършенствването на социалистическата организация на труда и на планирането са най-важните предпоставки за повишаване на производителността на труда.

В условията на социализма нарастването на производителността на труда е икономически закон. Неговата същност се изразява в това, че в единица изделия живият труд намалява, а миналият, овещественият се увеличава, но общата сума на разходите на труд намалява. Ефективността на труда се увеличава в резултат на икономия както на жив, така и на овеществен труд.

Нарастването на производителността на труда е важен източник за осигуряване на непрекъснатост на разширеното социалистическо възпроизводство.

Повишаването на производителността на труда се влияе: а) намаляването на изразходвания жив труд; б) съкращаването на разходите за производство и обращение; в) увеличаването на работната заплата; г) подобряването на културата на търговското обслужване.

За общественото хранене няколко са предпоставките, поради които производителността на труда трябва да нараства.

1. Производителността на труда на работниците от общественото хранене и особено на работниците от производството нараства с много бавни темпове и се характеризира със сравнително ниско равнище. Например през 1965 г. дневната производителност на един работник, измерена в брой порции, е била 80 порции, през 1978 г. в търговските заведения — 90 броя, а в общественото хранене — 95 броя порции на един работник.

2. Повече от половината от разходите за производство и обращение са за работна заплата, а това означава за жив труд.

3. За да се подобрява равнището на търговското обслужване, необходими са допълнителни средства. Набирането им може да се осигури чрез повишаване на производителността на труда.

4. В прогнозата за развитието на общественото хранене се предвижда да се увеличат няколко пъти обемът на продукцията и стокооборота, за да се задоволят потребностите на населението. При положение, че не се промени равнището на производителността на труда, към 1990 г. на общественото хранене ще са необходими около 200 000 работници за производството, което е невъзможно да се осъществи.

Измерване на производителността на труда. Производителността на труда в общественото хранене се характеризира с два показателя: *количеството продукция, изработена и реализирана от работниците за единица време (средна изработка), или пряк показател, и разхода на работно време за производство и реализация на единица продукция (трудоемкост), или обратен показател на производителността.*

При планирането и отчитането на производителността на труда могат да се използват и двата показателя, изразени стойностно и натурално с формулите:

$$И = \frac{П}{В}, \quad Т = \frac{1}{И},$$

където

- И е изработката, производителността;
- П — обемът на продукцията, работата;
- В — времето;
- Т — трудоемкостта.

В зависимост от количеството на вложения труд средната изработка може да се измери като:

а) производителност на труда (изработката) на един средно-списъчен работник. Тази производителност характеризира ефективността на живия труд на всички лица от списъчния състав на стопанската организация на предприятието;

б) производителност на труда (изработката) на един работник от производството. За измерване на производителността се включват всички работници, непосредствено ангажирани в производството на собствена продукция;

в) производителност на труда (изработката) на един сервитьор. Производителността на тази категория работници се изчислява чрез стойностния измерител. Тя е най-висока.

Производителността на живия труд (средната изработка) в общественото хранене се изразява с натурални, стойностни и трудови измерители. Най-широко се прилагат стойностните измерители, но най-точен и нагледен измерител е натуралният измерител (килограми, бройки, литри и т. н.). Но натуралното измерване е приложимо при еднородна продукция в големи серийни партии.

Производителността на труда на работниците от общественото хранене обикновено се измерва стойностно. Тази методика има сериозни недостатъци, тъй като нито физическият обем на стокооборота, нито неговата стойност характеризират пълно разходите на труд. Съществени са например различията на труда, необходим за производството и реализацията на собствена продукция и за другите хранителни стоки.

Недостатъците на натуралното и стойностното измерване на производителността на труда се отстраняват с показателя *обем на продукцията в условни единици*. Като измерители в случая се използват *условен брой порции* кухненска продукция и *условен оборот*. Научноизследователският институт по търговия и общественото хранене в Киев — Украинска ССР, е разработил няколко метода за измерване на производителността на труда.

За изчисляване обема на собствената продукция в условно-натурално изражение количеството на ястията, допълнителната продукция и купените стоки се преизчисляват в условни ястия с

коэффициенти. Средногруповите коэффициенти отразяват относително точно изразходвания труд за производството и реализацията. Измерването на производителността на труда с показателя условни порции има съществени недостатъци — коефициентите не могат да отразят точно трудоемкостта при отделните ястия, отчитането е много сложно и пр.

По-удобен и практически по-лесно приложим е *начинът за измерване на производителността на труда с условен стокооборот*. При изчисленията се взема пред вид трудоемкостта при двата вида стокооборот — от собствена продукция и от другите стоки. Установено е, че разходите на труд за производство и реализация на собствената продукция са по-големи три пъти в сравнение с разходите за реализацията на другите стоки. Най-същественият недостатък тук е, че не се отчита вътрешногруповата структура за двете части на стокооборота.

В качеството на показател за измерване на производителността на труда Киевският институт предлага и *условен стокооборот, съобразен с трудопоглъщаемостта на отделни групи суровини и стоки*, които имат основно значение за производството и реализацията: месо и птици с коефициент 0,6; риба—1,5; картофи и зеленчуци — 4,2; купени стоки — 0,4 и др. За да се получи условният стокооборот, стокооборотът на дребно в стойност за всяка група се умножава с коефициента на трудопоглъщаемост (трудоемкост).

Независимо от предимствата на разработените модели в СССР и НРБ Централното статистическо управление измерва производителността на труда на един работник в общественото хранене с паричния измерител. Средната изработка на един работник от 13 290 лв. през 1960 г. нараства на 19 587 лв. през 1978 г., или 147,4%. За тази значителна промяна главни причини са формата на производството, незадоволителната специализация и концентрация, малките заведения за обществено хранене и др.

Класиците на марксизма-ленинизма разглеждат производителната сила на живия труд в две разновидности: а) индивидуална производителност на труда и б) обществена производителност на труда.

И н д и в и д у а л н а т а п р о и з в о д и т е л н о с т характеризира ефективността от труда на всеки участник в общественото производство. Тя може да бъде: а) часова — продукция или стокооборот, създадени за един час; б) дневна — за един работен ден; в) периодична — месечна, тримесечна, шестмесечна, деветмесечна и годишна. Когато за база се взема количественото и стойностното изражение на произведените стоки, производителността се измерва и като колективна — за бригада, цех, заведение, група заведения, комплекс, предприятие, стопанска организация и ведомство.

Според Карл Маркс обществената производителност на труда е

степен на резултатност на обществения комбиниран труд, вложен за производство на даден продукт през всички фази на технологичния процес.

Степента на използване на съвкупния труд в общественото хранене се характеризира също с обществената производителност на труда. За основа се използва общият доход. Той се формира от сумите на: а) фонд Работна заплата с начисленията за Държавно общественно осигуряване (ДОО); б) балансовата печалба. Изчисленията се извършват по формулата

$$\text{ОПТ} = \frac{\text{ОД}}{\text{Р}} \text{ в лв.,}$$

където

ОПТ е обществената производителност на труда, лв.;

ОД — общият доход, лв.;

Р — търговските работници, бр.

Фактори за нарастване на производителността на труда. Факторите за повишаване на производителността на труда са обективните и субективните условия, под влияние на които се увеличава индивидуалната и обществената производителност на труда. Те биват:

- а) национални;
- б) интернационални;
- в) отраслови фактори.

И н т е р н а ц и о н а л н и т е ф а к т о р и са свързани и са следствие от социалистическата икономическа интеграция, от специализацията и кооперирането, от научно-техническия прогрес и др. Те имат по-слабо влияние върху общественото хранене.

Към националните фактори се отнасят социалистическите производствени отношения, формите на разделение на труда, развитието на науката и научно-техническия прогрес, системата на управление, планиране и използване на икономическите закони, системата за проектиране на нови обекти, за модернизация и реконструкция на съществуващите мощности, за обучение, подбор, квалификация и използване на кадрите, социалистическото съревнование, системата на морално и материално стимулиране и др.

О т р а с л о в и т е ф а к т о р и са тясно свързани с националните фактори, но са по-конкретни. Към тях се отнасят:

1. Оптималното съчетаване на икономическото и социалното начало за рационално използване на наличната база и заведенията без оглед на ведомственото управление.

2. Формите за производство и начините за търговско обслужване.

3. Структурата и териториалното разположение на мрежата от заведения за общественото хранене.

4. Системата за проектиране, строителство, модернизация и реконструкция на обектите.

5. Броят, съставът и квалификацията на кадрите.

6. Социалистическата организация на труда, нормирането и стимулирането на труда.

7. Системата за внедряване на постиженията на научно-техническия прогрес.

Факторите биват също: а) технически; б) икономически и в) организационни.

Техническите фактори са свързани със средствата на труда, с модернизацията и реконструкцията, с използването на съществуващите основни фондове.

Към икономическите фактори се отнасят формите за производство, начините за търговско обслужване и структурата на мрежата от заведения за обществено хранене.

Организационните фактори включват броя и квалификацията на кадрите и организацията на стопанската дейност.

За повишаването на производителността на труда определена роля има своевременното разкриване и използване на резервите. Резерви могат да се реализират чрез:

а) намаляване на разходите на овеществен труд чрез икономично изразходване на суровините, материалите, енергоносителите и др.;

б) намаляване на разходите на жив труд чрез рационално използване на работното време, усъвършенстване на организацията и нормирането на труда;

в) по-пълно използване на оборудването, за да се повиши фондоотдаването и се намалят разходите в единица продукция;

г) задълбочено изучаване на потребителското търсене по обем, асортимент, време и място. По този начин се установява необходимото количество суровини и готова продукция и се съдейства за увеличаване на производителността на индивидуалния труд.

Върху производителността на труда влияят и редица други конкретни фактори, а именно:

1. *Формата на производството и търговското обслужване.* Кооперирането, централизацията и концентрацията на производството са обективна закономерност в социалистическата икономика, които влияят положително за повишаване на производителността на труда в общественото хранене.

При самообслужването производителността на труда нараства средно с 20%, а разходите се съкращават с около 10% в сравнение със заведения с класическата форма на обслужване. Към 1990 г. се предвижда основната част от стокооборота на вътрешната търговия да се реализира чрез различни форми на самообслужването.

2. *Структурата на мрежата* отразява съотношението между различните групи и видове заведения за обществено хранене в

отрасъла, отделните ведомства и в организациите и предприятия-та. Най-висока е производителността на труда на един работник в закусвалните, сладкарниците и гостилниците, а най-ниска — в ресторантите от екстра и лукс категория. Различieto идва от структурата на стокооборота, от допълнително необходимия труд за обслужване и от специфичните ястия, произведени с повече труд. Наблюдава се различие в изработката по групи и видове заведения, по системи и ведомства и министерства — МВТУ, ЦКС, Държавен комитет по туризма, Министерство на транспорта и т. н. Върху производителността на труда влияят и месторазположението на заведенията за обществено хранене, професионалната структура на населението от района, доходите на семейства-та и др.

3. *Обемът и структурата на стокооборота* — по-големият обем на стокооборота позволява по-добре да се организира трудът на работниците и по-рационално да се използва работното време.

4. *Социалистическата организация на труда* — да бъде рационална и да отговаря на социалистическата организация на производството.

5. *Системата за заплащане на труда* — системите да са категоризирани по категории работници и заведения.

6. *Социалистическото съревнование*, което, както посочва В. И. Ленин, е масова школа за комунизъм. В него са заложени моралните стимули за повишаване на производителността на труда.

Анализ и планиране на производителността на труда. С анализа на производителността на труда се установяват изпълнението на плановата производителност и динамиката ѝ за период от няколко години. Чрез анализа се разкриват връзките между количествените и качествените показатели от раздела за труда и работната заплата, получава се информация за индивидуалната и обществената производителност на труда. Анализът ни показва каква икономия на жив труд е постигната, а с това да се изрази и как е нараснала производителността на труда.

Анализът започва с установяване на връзката между показателите численост на персонала, фонд Работна заплата, производителност на труда и средна брутна заплата. По този начин се анализира и планът по труда и работната заплата. Изчисленията са показани в табл. 19.

Таблица 19

Показатели	1960 г.	1978 г.	1978 : 1960 г.
Търговски работници, бр.	28048	82011	292,4
Средна годишна брутна заплата, лв.	837	1550	185,2
Изработка за годината, лв.	13290	19587	147,4

От данните в табл. 19 се вижда, че е голяма разликата между нарастването на производителността на труда и увеличаването на броя на търговските работници. Този анализ за общественото хранене трябва да се извършва по министерства, селищни системи, стопански организации, предприятия и заведения.

Анализът задължително се извършва отделно за индивидуалната и обществената производителност на труда и по видове заведения. Този етап от анализа трябва да се използва на различни равнища на управление на общественото хранене.

За да се получат сравними данни, стокооборотът се преизчислява по неговата трудоемкост (тал. 20) с формулата⁵

$$\sum OC = O_{дс} + (O_{сп} \cdot 3),$$

където

$\sum OC$ е общият, сравнимият стокооборот;

$O_{дс}$ — стокооборотът от други стоки;

$O_{сп}$ — стокооборотът от собствена продукция.

Таблица 20

Клонове	Общ стокооборот, хил. лв.	Стокооборот от собствена продукция		Производителност на труда, лв.	
		сума, хил. лв.	отн. дял, %	на база общ стокооборот	на база сравним стоко- оборот
А	2708	1302	48,1	13542	31423
Б	15990	7098	44,4	16184	30558
В	18400	5440	29,5	18874	30010
Г	4051	813	20,1	19570	27280
Д	2650	503	19,0	18794	25929

При анализа на обществената производителност на труда трябва да се взема под внимание относителният дял на двете части на чистата продукция. Изчисленията са показани на табл. 21.

Таблица 21

Клонове	Чиста продукция, хил. лв.	Отн. дял от чистата продукция, %		Обществена производителност на труда, лв.
		ФРЗ с ДОО печалба		
А	3531	79,4	20,6	1951
Б	456	76,1	23,9	1861
В	444	70,5	29,5	2337

⁵ Установено е, че трудоемкостта е 3:1 за стокооборота от собствената продукция или три пъти е повече трудът за производство и реализация на продукцията.

Най-висока е обществената производителност на труда в В — 2337 лв. Резултатите на клон Б се оценяват по-високо сравнение с клон А, защото неговата печалба е 23,9% от сума на чистата продукция.

С анализа се определя и относителният дял на стокооборот реализиран от повишената производителност на труда. За целта се използва формулата

$$П = \frac{(O_n - Ч_n) \cdot 100}{O_n},$$

където

П — относителният дял на прираста на стокооборот нарастване на производителността, %;

O_n — прирастът на стокооборота, %;

$Ч_n$ — прирастът на числеността на работниците, %.

Зависимостта и връзката между производителността на труда, фондоотдаването и фондовъоръжеността се изразява чрез коефициент на корелация. За изчисляване на коефициента на зависимост между производителността на труда и фондоотдаването се използва формулата

$$r = \frac{\sum \Phi_o \Pi_T - \bar{\Phi}_o \bar{\Pi}_T}{\sqrt{(\sum \Phi_o^2 - n\bar{\Phi}_o^2)(\sum \Pi_T^2 - n\bar{\Pi}_T^2)}}.$$

При изчисляване на коефициента на зависимост между производителността на труда и фондовъоръжеността се използва формулата

$$r = \frac{\sum \Phi_b \Pi_T - n\bar{\Phi}_b \bar{\Pi}_T}{\sqrt{(\sum \Phi_b^2 - n\bar{\Phi}_b^2)(\sum \Pi_T^2 - n\bar{\Pi}_T^2)}}.$$

където

Π_T — производителността на труда;

Φ_b — фондовъоръжеността на труда;

Φ_o — фондоотдаването;

n — броят на предприятията;

$\bar{\Pi}_T, \bar{\Phi}_b, \bar{\Phi}_o$ — средните значения на величините.

Планирането на производителността на труда за новия период се съобразява с промените по показателите трудоемко производство, квалификация на кадрите, увеличение на фонден фонд Работно време, съкращаване на вътрешносменните разходи, механизацията и др. Изчислените значения се събират, се намаляват почти винаги само с повишената трудоемкост. I

чената средна може да служи като норматив за нарастване на производителността на труда през плановия период.

Прогнозирането на производителността се реализира чрез еднофакторни и многофакторни модели. За еднофакторен модел се приема факторът с най-голяма сила. Такъв фактор е обемът на стокооборота или производствената програма. Връзката е линейна и затова се използва уравнение от права линия

$$y = a + bx.$$

За многофакторните модели се избира уравнение на множествената регресия. Моделът е от вида

$$y = a_0 + a_1x_1 + a_2x_2 + a_3x_3,$$

където

a_0, a_1, a_3 са параметрите на уравненията;

x_1 — образованието, изразено в класове;

x_2 — трудовият стаж, изразен в години;

x_3 — възрастта на работниците, изразена в години⁷.

По-трудно се прогнозира, когато като фактори се приемат формата за производството и начините на търговското обслужване.

3. НОРМИРАНЕ НА ТРУДА. ПЛАНИРАНЕ ЧИСЛЕННОСТТА НА РАБОТНИЦИТЕ

Нормиране на труда. Рационалната организация на производствените и търговските процеси се основава на научно обоснована система за нормиране на труда в организациите и предприятията за обществено хранене. Чрез нормирането на труда се улеснява установяването на количеството и качеството на труда, с които всеки член на обществото участва в създаването на съвкупния обществен продукт. Количествен израз на труда е работното време, което се измерва в часове, дни, месеци и т. н. Работното време, необходимо за изпълнение на отделна работа (операция), също се нормира.

Българската комунистическа партия и социалистическата държава отделят голямо внимание на научната организация на труда и на нормирането на труда. „Нормирането на труда — се казва в доклада на др. Тодор Живков — трябва да се поставя върху качествено нова основа. Нужен е нов подход, нужно е нормите за разход на жив труд да се съставят въз основа на технологическите карти и проектите за отделните видове изделия, като широко

⁷ Л. Станев, Кр. Александров, Приложение на математическите методи в икономиката и планирането на вътрешната търговия, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, Варна, 1971.

се използват и внедряват разработки, които имат типов характер.⁸

Нормирането на труда в общественото хранене има голямо значение за развитието на този отрасъл. Значението се изразява във: а) подобряване на организацията на труда чрез рационално разделение и коопериране и по-ефективно използване на работното време; б) позволява правилно да се определи броят на необходимите работници; в) съдейства за усъвършенстване на организацията на работната заплата; г) дава възможност да се постигнат по-добри резултати с по-малко разходи на труд, без да се влошава културата на обслужването.

В общественото хранене се разработват и утвърждават норми за изработка, норми на време и норми за обслужване.

Нормата за изработка е количеството продукция — ястия, полуфабрикати, които се произвеждат или реализират за определено време—час, смяна, месец и т. н.

Нормата на време е количеството време, изразено в часове, необходимо на работника за изпълнение на даден процес, операция, за реализация на определена стока и т. н.

Нормата за обслужване показва колко машини, площи или работни места трябва да обслужва един работник или бригада.

Разработването на трудовите норми трябва да се съобразява с няколко изисквания:

1. Проектираните норми да са реални, за да стимулират непрекъснатото нарастване на обема на общия стокооборот и увеличаването на продажбите от собствена продукция.

2. Да се стимулира повишаването на производителността на труда и целогодишно стабилизиране на работната заплата. В нормите на изработка е заложена една от пропорциите — нарастване с по-голям темп на производителността на труда спрямо темпа за увеличение на работната заплата.

3. Трудовите норми да са диференцирани по групи заведения и категории персонал.

4. Нормите да са средно прогресивни и да се изпълняват от работници със средна квалификация.

5. Нормите за изработка да се приемат като дългосрочни величини. Това означава те да се използват най-малко 3—4 години при положение, че не са настъпили промени в условията и факторите, от които се определя равнището на нормите.

За разработването на трудовите норми се използват главно два метода: а) опитно-статистическият метод; б) методът на техническото нормиране.

Опитно-статистическият метод е по-лесно при-

⁸ Т. Живков, За усъвършенстване на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката, С., Партиздат, 1978, с. 45.

ложим, защото си служи с фактически данни за извършената работа и изразходваното време. Когато се разработват нормите, за основа служат фактическата (базисната) производителност на труда и плановият стокооборот. Трудовите норми се оформят, като нормите от предходния период се увеличат с определен процент на нарастване. Недостатък на това нормиране е, че се пренасят и в плановия период грешките, допуснати през базисната година.

Методът на техническото нормиране се позовава на задълбочени изследвания за времетраенето на функции, операции и манипулации, за измерване на работното време за смяна, работен ден и т. н. При техническото нормиране се използват икономико-математическите методи, с които се разработват трудовите норми.

Методът на техническото нормиране се прилага в две разновидности:

- а) аналитично-изследователски (аналитично-експериментален);
- б) аналитично-изчислителен (аналитично-нормативен).

С аналитично-изследователския метод се получава фактическото използване на работното време на работниците, машините и апаратите. С него се отчита влиянието на суровините и характерът на технологичния процес върху трудовите норми, челият опит в предприятията и др.

При аналитично-изчислителния метод нормите се определят, като се отчита възможността за пълното използване на производствените възможности на всяко работно място. Установява се най-производителният режим на работа. Трудовите норми се изчисляват по предварително разработени нормативи за разход на работно време.

Трудовите норми могат да бъдат:

- а) индивидуални;
- б) бригадни (колективни).

Разработването на научно обосновани норми има за основа разходите на работно време на работниците от производството, реализацията и организацията на потреблението. За да се определи структурата на работното време, провеждат се фотография (снимка) и хронометраж на работното време.

Фотографията (снимката) на работното време е изучаване на всички разходи на работно време на изпълнителя за един ден, смяна или един час от работния ден. При снимката се използва класификацията за структурата на работното време, чиито елементи са показани на фиг. 4.

Работното време на търговските работници се разделя на две части: време за работа и време за престои.

Времето за работа се разпределя на:

Подготвително-заклучително време. Това е времето, което работникът отделя, за да започне и завърши своите основни за-

дължения, своята основна работа. Тук се отнася времето за приемане и предаване на смените, почистване на производствените и на търговските площи.

Време за основна работа. През това време се реализира целта на трудовата дейност — произвеждат се полуфабрикати и готова



Фиг. 4. Структура на работното време

храна, продават се стоките на потребителите и пр. Характерът на времето за основна работа зависи от характера на производствения или търговския процес — дали се осъществяват с ръчен труд, дали са механизирани или автоматизирани.

Време за спомагателна работа. Това е времето, което се отделя за контролиране на машините и апаратите. Спомагателното време в определени случаи може да се покрие (да съвпадне) с основното време. При нормирането се взема под внимание само непокриващото се спомагателно време.

Време за поддържане на работното място. През това време се полагат грижи за поддържане в нормално състояние на работното място през смяната, работния ден и т. н.

Времето за престой се разделя на две групи:

1. Престои, зависещи от работника.
2. Престои, независещи от работника.

Престоите, зависещи от работника, биват:

- а) престои за физиологични потребности и за почивка, която е регламентирана от трудовото законодателство;
- б) престои, резултат от нарушаване на трудовата дисциплина от работника.

Престоите, независещи от работника, включват:

- а) прекъсване на работата поради неизправност на машините и апаратите;
- б) по организационни причини — недоставени на време суровини, прекъсване на енергията, спиране на водата, парата и т. н.

Чрез снимката на работното време се установяват загубите на работно време, съотношението между времето за работа и времето за престои. С получената информация се съставя баланс на работното време.

Снимката на работното време в зависимост от стопанския процес, мястото на провеждането и броя на изпълнителите може да бъде:

а) индивидуална — наблюдава се работното време на един работник (един изпълнител);

б) бригадна (колективна) — изучава се работното време на бригада с оглед оформяне на щата, осигуряване на пълноценното използване на техниката;

в) фотохронометраж — комбинирано изучаване на работното време и трудовите операции чрез снимка и хронометраж;

г) самофотография (самоснимка) — самият работник извършва наблюдението, а резултатите се обработват от специалистите по нормирането на труда.

Х р о н о м е т р а ж ъ т на работното време определя продължителността на работното време за дадена операция. Получената информация се отбелязва в хронокарта.

Извършените хронометрирования образуват хронометражен ред. Особеностите на операциите и манипулациите определят броя на членовете на този ред. За всеки хронометражен ред се изчислява *коэффициент на устойчивост*

$$K = \frac{t_{\max}}{t_{\min}},$$

където

t_{\max} е максималната продължителност на операцията или манипулацията, s;

t_{\min} — минималната продължителност на операцията или манипулацията, s.

Коефициентът на устойчивост характеризира постоянството и ритмичността на работата. Колкото този коефициент е по-близо до единица, толкова по-ритмична и постоянна е работата, или

едни и същи са условията за протичане на производствените и търговските процеси.

Продължителността на всяка операция или манипулация се оформя като средна аритметична величина — сумата на времетраенето от измерванията се разделя на броя на измерванията. Достоверността на средната аритметична величина от всеки хронометражен ред се установява с изчисляване на *средната квадратична грешка*, която изразява отклоненията от средната аритметична величина.

Снимката и хронометражът, допълнени с корелационния анализ, със система нормални уравнения, предлагат необходимите данни за разработване на обосновани трудови норми.

Планиране числеността на работниците. Кадрите в общественото хранене организират производството, реализацията и организацията на потреблението на продукцията на научна основа, създават условия за запазване на работоспособността и повишаване производителността на труда на заетите в материалното производство и в общественото обслужване.

Ежедневно около три милиона трудещи се използват услугите на работниците от общественото хранене. След Априлския пленум на ЦК на БКП (1956 г.) броят на търговските работници в общественото хранене непрекъснато се увеличава. Положителна промяна настъпва в образованието и квалификацията, в условията на работа. Характерно за общественото хранене е активното участие на жените в стопанската дейност.

Числеността на работниците, на персонала в предприятията и организациите за обществено хранене е показател на плана по труда. Той се разработва след установяване на плановата производителност на труда.

Персоналът в общественото хранене в зависимост от задълженията, които изпълнява, се разделя на две основни групи:

А. Персонал в основната дейност.

Б. Персонал в други (извън основната) дейности.

В първата група се включват:

1. *Търговски работници* — всички лица, пряко участващи в производството и реализацията на собствената продукция и другите хранителни стоки.

2. *Административно-управленски персонал (АУП)* — директор, зам.-директори, началници на отдели, главни специалисти и специалисти от апарата за управление на предприятията и организациите.

3. *Научно-технически и проектантски персонал (НТПП)* — инженер-технолози по обществено хранене, специалисти в проектантски звена на предприятията и организациите.

Втората група обхваща:

1. *Работници* — електротехници, хладилни техници, монтъ-

ри, строителни работници от различни специалности, шофьори и др.

2. *Административно-управленски персонал* — специалисти, които планират и отчитат неосновната дейност — например за хотелите счетоводители, плановици, специалисти по труда и т. н.

3. *Научно-технически и проектантски персонал* — специалисти с висше образование — инженери, архитекти и др., които ръководят обособени звена по поддържане на материално-техническата база, транспортното стопанство и т. н.

В туристическите стопански организации „Балкантурист“ разнообразната дейност се отразява на структурата на персонала. Най-типични са следните групировки на персонала:

А. *Персонал в експлоатационната дейност*. Тук се оформят няколко подгрупи:

1. Персонал в средствата за подслон: АУП, НТПП, работници: а) за обслужване на туристите; б) работници — техници, огняри и др. за поддържане на хотели, мотели, къмпинги и т. н.

2. Персонал в дейността пътуване и туризъм — АУП, и работници — информатори, обменители на валута и др.

3. Персонал в дейността туристически транспорт — АУП, работници — шофьори, монтьори, механици и др.

Подгрупите на персонала в експлоатационната дейност могат да бъдат повече или по-малко на брой в зависимост от конкретната дейност на туристическата организация.

Б. *Персонал в общественото хранене*. Подгрупите тук са: АУП, НТПП и търговски работници.

В. *Персонал в дейността търговия на дребно*. Включват се търговските работници от магазините за хранителни и нехранителни стоки, павилионите и щандовете за сувенири и т. н.

Г. *Извънтърговски персонал*. В тази група се включват: лекари, зъболекари и обслужващ персонал в здравните пунктове; заетите в работническите столове; общите работници по приемане на суровините, стоките, материално-техническите средства и др.

В общото управление на туристическата стопанска организация персоналът се групира на АУП, НТПП и специалисти в звената на апарата за управление.

Персоналът в общественото хранене се дели още на *списъчен и извънсписъчен състав*. Тази групировка се използва при планирането на фонд Работна заплата. Във фонда Работна заплата на несписъчния състав се отнасят заплатите на лицата, които извършват еднократни услуги на предприятието, без да се планира техният брой. Тук са включени и нещатните продавачи.

Работниците от заведенията за обществено хранене се разделят на няколко групи:

а) работници в производството — готвачи и сладкари от различни категории и степени, и общи работници;

б) работници от залата за хранене — сервитьори, касиери и общи работници;

в) работници от бюфетите на заведенията за обществено хранене;

г) продавачи на щандовете в заведенията за обществено хранене;

д) административно-стопански персонал — управители, отчетници.

Числеността се определя въз основа на лимит, утвърден от висшестоящата организация.

Числеността на търговските работници се планира в зависимост от обема на производствената програма и на стокооборота, плановата производителност на труда, организационната структура на стопанската организация, условията на работа.

Броят на работниците от заведенията за обществено хранене може да се определи по три начина: чрез трудовите норми в натурални или условни единици; по броя на работните места; по типови щатове.

Първият начин — по трудови норми, се използва за определяне броя на работниците от производствените звена и на работниците от обслужването. Това означава да са утвърдени норми на изработка в натурални, условно натурални и условно стойностни единици. Броят на работниците се изчислява по формулата

$$Ч = \frac{П}{Н \cdot T_e},$$

където

Ч — необходимият планов брой работници;

П — производствената програма, натурално или стойностно;

Н — нормата за изработка както на производствената програма (натурално или стойностно);

T_e — ефективният фонд Работно време в плановия период.

Например производствената програма за годината е 750 хил. условни единици, а дневната норма за изработка — 160 условни порции. През годината всеки работник работи 290 работни дни или

$$Ч = \frac{750\,000}{160 \cdot 290} = 16 \text{ работници.}$$

Планирането на работниците от производството трябва да започва с определяне на броя на работниците, които издават храната. За целта се използва формулата

$$N = \frac{\sum_{i=1}^n n_i t_i}{28\,800},$$

където

N е броят на човекочасовете;

n — броят на отделните видове продукция;

t — времето за издаване на едно ястие.

С тази формула се изчислява броят на работниците за осемчасов работен ден или за една смяна. За да се отчете неравномерността на потока от потребители по часове на деня, формулата трябва да се модифицира по следния начин:

$$N = \frac{\sum_{i=1}^n n_i t_i}{3600}.$$

По този начин се определя необходимият брой на работниците за всеки отделен час от работата на търговската зала.

Числеността на касиерите се планира съобразно със сменността на работата и броя на касовите възли в заведенията за обществено хранене.

Когато няма одобрени трудови норми, числеността се получава, като се раздели производствената програма на плановата производителност на труда на работниците.

Вторият начин — по броя на работните места, се прилага за определяне броя на работниците от магазините за полуготова и готова храна, в сладкарниците, павилионите и др. За планиране на броя на тези работници се използва формулата

$$Ч = \frac{M \cdot K}{T_e} \cdot T_n,$$

където

$Ч$ е плановият брой на работниците;

M — работните места;

K — коефициент на сменност;

T_n — нормативният брой дни (за годината);

T_e — ефективният фонд Работно време в дни през плановата година.

Например в заведенията за обществено хранене има 12 работни места, работи се на две смени без почивен ден. Необходимият брой работници е

$$Ч = \frac{12 \cdot 2}{290} \cdot 365 = 30 \text{ работници.}$$

Числеността на административно-стопанския персонал на заведенията се определя по щат. Броят на този персонал зависи от обема на стокооборота, продължителността на работното време и условията на работа.

За да се установи правилно числеността на персонала, трябва да се анализират данните от отчетната година. Анализът се из-

вършва най-напред за изпълнение на плана за числеността, за което са необходими планови и отчетни данни за средносписъчния брой на персонала общо и по категории, процентното изпълнение на плана по стокооборота, плановата производителност и плановата средна изработка от един търговски работник.

Средносписъчният брой на персонала е величина, във всички случаи по-малка от плановия списъчен брой на работниците. Тя по-точно характеризира производителността на труда. Средносписъчният брой се начислява, като се събира (сборува) броят на явилите се на работа работници всеки ден и полученият резултат се раздели на календарните дни за периода.

Анализът трябва да разкрие промените в броя на персонала. Всяко изменение в броя на работниците, предизвикано от назначаване или уволнение, представлява оборот. Интензивността на оборота се установява с коефициенти: а) коефициент на оборота по приемането (назначаването) и б) коефициент на оборота по напускането (уволнението).

Коефициентът на оборота по назначаването показва отношението между приетите (новоназначените) работници и средносписъчния брой. Изчислява се по формулата

$$K = \frac{Ч_n}{Ч_c},$$

където

K е коефициент на оборота по приемане;

$Ч_n$ — новоназначените работници;

$Ч_c$ — средносписъчната численост, брой на работниците.

Коефициентът на оборота по уволнението отразява отношението между броя на напусналите и уволнените работници към средносписъчния брой работници. Според характера на причините, довели до уволнението, се различават: а) необходим оборот; б) излишен оборот. Излишният оборот по същество е текучеството на работната сила. Измерва се с коефициента на текучеството по формулата

$$K = \frac{O_n}{Ч_c},$$

където O_n е излишният оборот — уволнени по собствено желание и за нарушение на трудовата дисциплина.

Анализира се също състоянието на персонала по категории и професии, по образование, трудов стаж, пол, възраст и др.

4. ОСНОВНИ ВЪПРОСИ ЗА ЗАПЛАЩАНЕ НА ТРУДА В ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕНЕ

Същност на работната заплата. В продължение на много години работната заплата продължава да изпълнява функциите

на основно средство за задоволяване на материалните и духовните потребности на хората. В програмата на БКП, приета на Десетия конгрес на БКП, се отбелязва: „Ролята на работната заплата ще нараства, тъй като тя все повече ще обвързва доходите на отделния работник с обществените резултати от неговия труд. Заплащането според труда през следващия период ще продължава да бъде източник за задоволяване на материалните и духовните потребности на трудещите се.“⁹

Заплащането на труда, паричната оценка за количеството и качеството на изразходвания труд заема първостепенно място в проблема за жизненото равнище. Пълно, цялостно, научно и творчески този проблем бе обсъден на Декемврийския пленум на ЦК на БКП (1972 г.). В Тезисите на ЦК на БКП за по-нататъшно изпълнение на Декемврийската програма е отбелязано, че ще се усъвършенствува структурата на работната заплата, като още по-тясно тя ще се свързва с резултатите на труда.

На въпросите за заплащането на труда внимание отделя и Националната партийна конференция (1978 г.). В доклада ясно е формулирано, че ще се спазват изискванията на социалистическия принцип на разпределение, че „работната заплата ще нараства само в зависимост от степента на повишаване производителността на труда“.¹⁰

Работната заплата изпълнява редица важни функции. Тя е основен източник за придобиване на предмети за потребление, за възпроизводство на работната сила. Чрез нея се реализират изискванията на закона за разпределение според труда. Размерът на работната заплата обуславя личната материална заинтересуваност, привлича и задържа или способствува за текучество на работниците. Работната заплата стимулира повишаването на квалификацията, съчетава интересите на индивида с тези на колектива и на обществото на държавата. Съдействува за ново отношение към труда, за дружески отношения между хората и всестранно развитие на човека.

В условията на социализма работната заплата служи за осъществяване на единството между производството и разпределението, тя е средство за разпределение на индивидуалния фонд за потребление. В социалистическото общество работната заплата е обективна необходимост, нейното равнище характеризира степента на задоволяване на потребностите и едновременно с това се явява стимул за увеличаване на производството, за нарастване на обема на стокооборота. Тя е основен елемент на механизма за стимулиране развитието и ефективността на производството.

⁹ Десети конгрес на Българската комунистическа партия, Програма на Българската комунистическа партия, С., Партиздат, 1971, с. 62.

¹⁰ Т. Живков, За усъвършенствуване . . . , с. 45.

¹¹ Петко Кунин, Икономическата категория работна заплата при социализма, Партиздат, С., 1972.

Работната заплата при социализма е резултативна категория.¹¹ Размерът на работната заплата се определя в съответствие с изискванията на социалистическия принцип за разпределение според количеството и качеството на вложения труд — „От всекиго според способностите — всекиму според труда“, според личния принос на всеки за реализиране на крайния резултат от стопанската дейност на звеното.

Както в другите отрасли, така и в общественото хранене средната брутна работна заплата непрекъснато нараства. Тази тенденция с още по-голяма сила ще се проявява през годините на изграждане на развитото социалистическо общество.

Организация на работната заплата. Организацията на работната заплата е сложен икономически механизъм. С този механизъм се регулират процесите за формиране на индивидуалната работна заплата. Организацията на работната заплата се развива и усъвършенствува, като за основа винаги служи системата на социалното управление в различните етапи от развитието на страната. Националната партийна конференция утвърди граничната връзка между организацията на труда и организацията на работната заплата. В решенията на Конференцията и в Тезисите е записано: „Комплексното усъвършенстване на социалистическата организация на труда да се свърже с организацията на работната заплата.“¹²

Най-важните положения за организацията на работната заплата се съдържат в Декрета на Съвета на народните комисари „Основно положение по тарифния въпрос“, подписан от В. И. Ленин през 1921 г. А те са: а) увеличението на работната заплата непосредствено се свързва с повишаването на производителността на труда, със степента на участие на работника в увеличаване на производството; б) системата за заплащане да е гъвкава, за да отчита инициативността; в) системата за изчисляване на работната заплата да бъде ясна, за да могат сами работниците и специалистите да виждат връзката между работната заплата и производителността на труда.

Организацията на работната заплата включва три основни взаимно свързани елемента:

а) нормиране на труда — това е изходният момент за материално стимулиране;

б) тарифна мрежа и щатна таблица;

в) форми и системи на работна заплата.

Усъвършенстването на тези елементи е с различна интензивност по време. Динамичността на организацията на работната заплата се обуславя от комплекс фактори.¹³ Към тях се включват:

¹² Решение и Тезиси на Националната партийна конференция, Партиздат, С., 1978, с. 23.

¹³ Д. Шопов, Доходи, стимули, заинтересованост, Профиздат, С., 1977.

задачите, които поставя за даден етап БКП; научно-техническият прогрес и внедряването на неговите постижения; по-пълното опознаване на икономическите закони; възникващите противоречия между личните, колективните и обществените материални интереси и т. н.

От държавата по нормативен път са формулирани условията и принципите, върху които се изгражда организацията на работната заплата, а именно:

— обвързване нарастването на работната заплата с повишаването на обществената производителност на труда, с постигането на максимален народностопански ефект от всяка дейност;

— реализирането на принципа за заработване на цялата заплата;

— последователно прилагане на принципа „За равен труд — равна заплата“, който принцип се реализира на основата на: Единна тарифна мрежа, Единна щатна таблица за всички дейности, Наредба за допълнителните трудови възнаграждения, посъвършени системи за оценка на кадрите съобразно с тяхната подготовка, делови качества и приноса им за решаване на възложените задачи и постигане на определен резултат;

— непосредствено въздействие чрез работната заплата върху процесите на концентрация и специализация на производството, като се стимулира по-силно развитието на производството от стратегическите ешелони — добивните отрасли, заготовителното производство, производството на възли и детайли, на резервни части и др.;

— прилагане на по-ефективни системи на заплащане на труда на кадрите, заети с различни видове дейности, с оглед по-точното отчитане ефективността на техния труд, като все по-широко се използват методът на комплексната оценка, нормираното планово задание, бригадната сметка и др.;

— засилване на отговорностите за неизпълнени задачи, за нереализиран ефект, за неизпълнение на задължения към други системи и организации по материално-техническото снабдяване, по кооперираните доставки и др.

С Постановление № 5 от 1977 г. се внесе редица изменения в организацията на работната заплата — нова единна тарифна мрежа, единна щатна таблица, нови размери на минималните заплати, атестирането, формирането на фонд Работна заплата и на индивидуалната работна заплата, за размера на допълнителните суми за трудов стаж и др.

Нов етап за усъвършенстване заплащането на труда постави Постановление № 50 от 10. 11. 1979 г. на ЦК на БКП и на Министерския съвет „За увеличаване на заплатите и другите доходи на трудещите се и привеждане на цените на едро и дребно в съответствие с обективните условия за развитие на икономиката и за повишаване на нейната ефективност“.

— *Единната тарифна мрежа* съгласно Постановление № 50 се прилага във всички отрасли и дейности на народното стопанство. Месечната тарифна заплата от I до VII разред се движи между 101—175 лв. За производства и дейности, в които условията на работа са по-неблагоприятни в сравнение с нормалните, се прилагат диференцирани тарифни мрежи. Утвърдени са четири такива групи.

В *Единната щатна таблица* са обособени длъжностните наименования за всички дейности в цялата страна. Длъжностите обобщено се разделят на:

А. Общи ръководни длъжности и специалисти.

Б. Помощно-изпълнителски персонал за всички равнища на управление — лаборанти, охрана, гардеробиери, счетоводители и др.

В. Специфични ръководни длъжности, специалисти и др.

Към Единната щатна таблица е приложен указател за длъжностите.

Щатните месечни заплати се формират в зависимост от образованието.

Категорията на стопанските организации е основание за определяне на щатната заплата на ръководителите и на техните заместници.

С допълнителна сума се увеличава щатната заплата на специалисти с особени заслуги в стопанската или други дейности.

Нов момент в организацията на работната заплата е *атестирането*. Периодичността на ателирането и цялата система на извършването му е отразена в Наредба № 16 от 30. VI. 1977 г. на Комитета по труда и работната заплата.

С Постановление № 50 се внесе промяна и за някои *допълнителни плащания*. Те са регламентирани с Наредба за допълнителните трудови възнаграждения. Създава се единна система за получаване на допълнителните суми, диференцирани съобразно дефицитността на работната сила, тежестта и значимостта на производството. Размерът на тези възнаграждения е в процент към тарифната или щатната заплата в зависимост от продължителността на непрекъснатата работа в години.

Нормативната основа, върху която се изгражда организацията на работната заплата, са Кодексът на труда, Правилникът за утвърждаване, изработване и изменение на трудовите норми, Правилникът за организация на работната заплата, Правилникът за финансиране на стопанската дейност, Правилникът за отношенията с банките в народното стопанство и др.

В стопанските организации се разработват Правила за организация на работната заплата, в които са отразени изискванията на нормативните документи за формиране на фонд Работна заплата с индивидуалната работна заплата.

5. ФОРМИ И СИСТЕМИ НА РАБОТНАТА ЗАПЛАТА. ФОРМИРАНЕ НА ИНДИВИДУАЛНАТА РАБОТНА ЗАПЛАТА

Форми и системи на работната заплата. Системите на работната заплата трябва да се разбират като детайлизация и конкретизация на двете форми на работна заплата — повременна и сделна. От това следва, че е неправилно да се употребяват като равностойни двете понятия — форма и система на работна заплата.

Ефективността на системата на работната заплата се оценява по три главни условия:

а) доколко избраната система на работна заплата способствува за нарастване на обществената производителност на труда;
б) как съдействува за изпълнение на натуралните показатели — обща промишлена продукция, структура на кухненската продукция, продажби по групи стоки;

в) създава ли заинтересованост за подобряване на качеството на продукцията, за повишаване на културата на обслужването.

Съветският учен проф. Е. И. Капустин¹⁴ условно подразделя формите и системите на работната заплата на две групи:

а) форми и системи, насочени главно за отчитане и стимулиране на количеството на труда;

б) форми и системи, осигуряващи материално поощрение за качеството на труда.

По въпроса за прилагането на формите на работна заплата в доклада на др. Тодор Живков пред Декемврийския пленум се казва: „Първо, навсякъде, където ритъмът на производството и обемът на продукцията не зависят пряко от участието на отделния работник и където въпросът за качеството на продукцията има решаващо значение, системата на отделната форма за заплащане на труда постепенно да се заменя с повременно-премиалната.

Второ, във всички отрасли и дейности, където е все още необходимо, сделната форма трябва решително да се усъвършенствува.

В общественото хранене през различните етапи от неговото развитие са използвани и сделната, и повременната форма, съчетани със системи за премиране.

Всяка система за работна заплата има определена сфера на приложение. Главното предназначение е тя, колкото е възможно, по-пълно да обхване и отрази изразходвания труд и справедливо да бъде възнаграден всеки участник в общественно-икономическия живот.

Системите на работна заплата могат да се прилагат като индивидуални и колективни. Те са: еднофакторни и многофакторни,

¹⁴ Е. И. Капустин, Качество труда и заработная плата, Мысль, М., 1964, с. 49.

еднопосочни и разнопосочни (в проявлението си), зависими и независими и т. н.

Към сделната форма на работна заплата има няколко системи: обикновена сделна, сделно-прогресивна, сделно-премиална и др.

Повременната форма на работна заплата се прилага също чрез няколко системи на работната заплата — обикновена повременна, повременно-премиална, повременно-процентно-премиална и др.

Формирането на фонд Работна заплата и на индивидуалната работна заплата като резултативна величина предявява големи изисквания към избора и използването на системите на работната заплата.

В търговското обществено хранене се използват няколко системи за работна заплата, чрез които се формира индивидуалната работна заплата. Сравнително широко се прилага процентната система.

По повременно-премиалната система се формира заплата на административно-управленския, научно-техническият и проектантския персонал и на другите специалисти, работещи в управлението на предприятието.

По процентно-премиалната система се формира индивидуалната заплата на групата търговски работници.

За социалното обществено хранене се използват няколко разновидности за образуване на работната заплата: а) за столовете към бюджетните учреждения — повременна система; б) за някои столове към предприятията — системи на работна заплата както за промишления персонал; в) в някои столове — системи както в търговските предприятия за обществено хранене.

За да се осигури стимулиращо въздействие, в общественото хранене се прилага и почасовото заплащане. „Основна форма да стане почасовата, т. е. заплащане съгласно нормираната изработка за всеки час. Едновременно с това да се използват и други форми за организация на работната заплата — нормирано планово задание, акордна система, заплащане за краен финансов резултат и др.“¹⁵

Фонд Работна заплата. Фонд Работна заплата е показател на плана по труда. С разработването на този показател завършва работата за съставяне на плана по труда и фонда за работната заплата.

Фонд Работна заплата се намира в непосредствена връзка с отделни раздели на производствено-търговско-финансовия план на стопанските организации и предприятията за обществено хранене. С него е свързана и материалната заинтересованост на

¹⁵ Решение и Тезиси на Националната партийна конференция, Партиздат, С., 1978, с. 24.

Р
работниците за изпълнение на производствената програма и на плана по стокооборота, за навременно и ритмично снабдяване със суровини и стоки и пр. Фонд Работна заплата заедно с начисленията за Държавно обществено осигуряване заема над 50% от общата сума на разходите за производство и обращение.

Фонд Работна заплата се образува и разпределя при спазване на изискванията на Постановление № 55 на Министерския съвет.¹⁶ Фонд Работна заплата е остатъчно-резултативна величина. Той е резултат от цялата производствена и търговска дейност на организациите за обществено хранене.

Размерът на средствата за фонд Работна заплата за стопанската организация като цяло (включително ДОО) се определя, след като от brutния доход за потребление се приспаднат: нормативните вноски за регулиране нарастването на дохода за потребление и отчисленията за фонд Социално-битови и културни мероприятия и за фонд Резервен. В максималния доход за потребление, който може да се отчисли, се включват максималният доход за потребление на целия списъчен състав на персонала и фактически изплатеният фонд Работна заплата за несписъчния състав на персонала.

Резултативният фонд Работна заплата в стопанската организация се разпределя на основата на резултатите от вътрешната стопанска сметка и на утвърдените от стопанския съвет (комитет) съвместно със съответния профсъюжен орган Правила за организация на работната заплата. Когато резултативният фонд Работна заплата за персонала от управлението е по-малък от полагащия се по щатни таблици и други нормативни документи, на ръководните кадри и специалистите заплатите се намаляват до 20%. Останалият персонал от управлението получава пълния размер на щатната заплата и другите доплащания по нормативните документи. При положение, че резултативният фонд е по-голям от нормативния, разликата се разпределя за фонд Резервен и за допълнително трудово възнаграждение по нормативи, приети с насрещния план.

Недостигът на резултативния фонд Работна заплата може да се допълва със средствата от фонд Резервен на стопанската организация или със заем от фонд Регулиране на работната заплата към съответното министерство.

В поделенията на стопанските организации, клоновете за обществено хранене, потребителните организации и др. размерът на средствата за фонд Работна заплата заедно с ДОО се определя като резултативно-остатъчна величина, като от brutния доход за потребление се приспаднат отчисленията за стопанската организация и за фонд Социално-битови и културни мероприятия.

¹⁶ За специфичните правила за управление на стопанските организации и поделенията от отрасъл „Вътрешна търговия“, Постановление № 55 на Министерски съвет, Д. в., бр. 6, 22. I. 1980 г.

Поделението може да получи от стопанската организация заемообразно средства от фонд Работна заплата или от фонд Резервен. В определени срокове тези суми се връщат.

Размерът на заработените средства за работна заплата в стопанските звена на предприятията се поставя в зависимост от изпълнението на утвърдените им задачи съгласно вътрешните правила за организацията на работната заплата и на вътрешната стопанска сметка. Икономията или преразходът на материалните разходи и културата на търговското обслужване се отразяват на полагащата се сума за фонд Работна заплата на заведенията за обществено хранене.

Резултативният фонд Работна заплата се разпределя по нормативи, приети с насрещния план, за:

1. Текущо трудово възнаграждение.
2. Допълнително трудово възнаграждение за изпълнение на годишните стопански задачи, включително за внедряване на научно-техническите постижения.
3. Целеви награди за изпълнение на важни стопански и други задачи.
4. Персонални награди и награди на колективи на отделни търговски обекти, постигнали високи и трайни успехи в областта на културата на търговското обслужване и внедряването на челния опит.

5. Резерв за работна заплата.

Формиране на индивидуалната работна заплата. Индивидуалната работна заплата бива: а) брутна; б) основна и допълнителна; в) нормативна и резултативна.

Брутната работна заплата е единият от компонентите за образуване на фонд Работна заплата. Тя може да се разглежда в тесен и в широк смисъл. В тесен смисъл това е брутната заплата, получена от едно предприятие или организация. Брутна заплата в широк смисъл са сумите, получени от индивида от всички източници. Брутната заплата има своя вътрешна структура. Нейната структура е оптимална, когато създава действена материална заинтересуваност. Елементи на брутната заплата са: а) основната или тарифната щатна заплата; б) заплатата за преизпълнение на трудовите норми; в) премии за изпълнение на качествени и количествени показатели; г) заплатата за специфични условия на труда (доплащанията); д) социалните доплащания — по Кодекса на труда и други нормативни документи. Във всички отрасли на народното стопанство делът на тарифната работна заплата на работниците е най-голям.

Елементите на брутната работна заплата на служителите са по-малко на брой. На първо място тук се включва щатната заплата. Не са включени сумите за наднормено заплащане и за специфични условия на труд.

Основната работна заплата са щатната и та-

рифната заплата. В допълнителната заплата се включват останалите елементи от брутната заплата.

Нормативна е основната заплата. Резултативна е заплата, която се поучава за извършената работа и изработените дни през даден период.

На Националната партийна конференция (1978 г.) се прие ново изискване за формиране на индивидуалната работна заплата, а именно работната заплата да се заработва, което означава тя да съответствува на фактически получените резултати от трудовата дейност, да бъде в зависимост от личния принос на работника и служителя при изпълнение на възложените му задачи.

Индивидуалната брутна работна заплата на работниците и служителите се поставя в пряка зависимост от личния принос за постигнатите резултати. Нейният размер не се ограничава и се образува в рамките на полагащите се средства за работна заплата. Индивидуалната работна заплата се формира в рамките на средствата, определени за текущо възнаграждение, след припадане на допълнителните възнаграждения по Кодекса на труда. Въз основа на атестирането за особен принос в стопанската дейност за ръководните кадри и специалистите тя може да се увеличи до 30% над щатната заплата.

Размерът на индивидуалната работна заплата на работниците от всички отрасли на материалното производство се поставя в зависимост от резултатите по количествените и качествените показатели, за реализацията на които те могат пряко да въздействуват. Резултатите се измерват в зависимост от формите на организацията на труда — колективни или индивидуални. Личният принос се определя и чрез коефициент за лично участие в бригадата, заведението за обществено хранене, магазина, цеха и т. н. Коефициентът се определя от съвет на бригадата или заведението. Той е основанието да се получи по-голяма или по-малка заплата в сравнение с нормативната с щатната работна заплата.

Съвместяването на професии се стимулира с по-голяма работна заплата, пряко или с по-висок коефициент за трудово участие.

Индивидуалните работни заплати на ръководните кадри, специалистите и останалите служители от управлението на стопанската организация се определят в рамките на резултативния фонд Работна заплата. Личният принос се определя: 1) пряко — посредством свързване на индивидуалната работна заплата с конкретни количествени и качествени показатели, условия и нормативи; 2) косвено — въз основа на комплексна оценка.

Този ред за определяне на работната заплата се прилага и при разпределението на резултативния фонд Работна заплата за ръководните кадри, специалистите и другите служители от управлението на предприятията на стопанската организация.

Допълнителните възнаграждения на Кодекса на труда и други нормативни документи се изплащат в пълен размер.

Икономията на средства на работна заплата от намаление числеността на персонала се предоставя изцяло за материално стимулиране на колективите и на работниците и служителите, допринесли за тази икономия.

За търговските работници се утвърждава нормирано планово задание. В него се посочват: плановият стокооборот, включително сумата от стокооборота от собствена продукция; разценката за формиране на работната заплата; персоналот — общ брой и по професионални групи; разходите за производство и обращение и др. Нормираното планово задание е най-важната предпоставка, за да се прилага стопанската сметка.

За работниците заплатата се формира ежемесечно като резултативна величина.

Специалистите от управлението на предприятията получават премия за годишните резултати по най-важните показатели: общ доход; обществена производителност на труда; рентабилност и др. Премии се раздават, ако има средства в резултативния фонд Работна заплата. Следователно частта от резултативната заплата, която е над нормативната заплата, изпълнява ролята на премия.

Подвижността на индивидуалната работна заплата е органически свързана с общата ефективност от производствените и търговските процеси в общественото хранене. По този начин се реализира еднопосочността в интересите на обществото, колектива и отделния човек. Чрез подвижността на работната заплата следва все по-точно да се оценява приносът на всеки в общото дело, приносът на всеки в създаването на материалните и духовните ценности на нацията.

6. ПЛАНИРАНЕ СОЦИАЛНОТО РАЗВИТИЕ НА ТРУДОВИТЕ КОЛЕКТИВИ В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

Процесът на производството на кулинарна продукция, нейната реализация и организация на потреблението е същевременно и процес на потребление на работната сила. От това, как протича процесът на потреблението на работната сила, зависи дали се запазва здравето на работниците, доколко се повишават трудовете им навици и производственият им опит и какви взаимоотношения се създават в трудовия колектив.

По своята същност *социалистическият трудов колектив представлява общност на хора, оформена в рамките на трудовата организация, която има еднакви цели и интереси, обусловени от социалистическата собственост върху средствата за производство*. Между членовете на трудовия колектив на предприятието или заведението за обществено хранене както в трудовия процес, така и извън него се осъществяват отношения на другарско сътрудничество и взаимопомощ. В процеса на трудовата дейност (про-

изводство и реализация на продукцията на общественото хранене) съществуват съгласуваност и съподчиненост, което означава, че трудовият колектив е изграден на йерархическия принцип и че посредством него се осъществява връзката между индивида и обществото.¹⁷

В съответствие със съдържанието на труда в заведенията за обществено хранене се обособяват три основни социални групи: преки изпълнители на производствената и обслужващата дейност, специалисти и служители. От своя страна всяка социална група притежава вътрешна структура, която зависи от еднородността на изпълняваните операции, от техническата въоръженост на труда и пр.

В предприятията за обществено хранене винаги съществува сложна връзка и зависимост между икономическото и социалното развитие, защото колкото по-ефективно е икономическото развитие, толкова по-големи са материалните възможности за решаване на социалните цели. Тази връзка е особено действена при новия икономически механизъм, въз основа на който се организира цялата дейност на предприятията за обществено хранене.

В миналото в народностопанския план социалните цели бяха количествено относително ограничени, а в плановете на трудовите организации такива показатели не съществуваха. Въпреки това планирането нито в един етап от строителството на социалистическото общество в България не може да се определи като чисто икономическо, защото всички плановете са били социално обусловени и са съдържали и специфични социални показатели — например раздела от плана по труда за развитието на образованието и квалификацията на персонала.

По своята същност социалното планиране в предприятието за обществено хранене е *съвкупност от цели, задачи и показатели, които определят развитието на социалната структура на колектива, условията на труда и бита, материалното стимулиране, социалната активност, възпитанието, използването на свободното време и др.* Планът за социалното развитие на колектива създава предпоставките за пряко свързване на икономическите условия с жизнената дейност на трудещите се. Той обхваща тези сфери, от които зависи в най-голяма степен развитието на хората, на социалните групи, на целия колектив.

Практиката на социалното планиране намери широка подкрепа от всички партийни, държавни и обществени органи и организации. На нея др. Т. Живков специално се спря в доклада, изнесен пред Декемврийския пленум на ЦК на БКП (1972 г.), а в доклада си пред Единадесетия конгрес на партията и Националната партийна конференция (1978 г.) той разкри и някои

¹⁷ Социалистическа организация на труда в сферата на общественото обслужване, Партиздат, 1979, с. 118.

съществени недостатъци в тази практика: незадоволителното качество на социалните планове, подценяването на социалното планиране, неправилното разработване на плана за икономическото и социалното развитие независимо един от друг и пр.

Разделът на плана за социалното развитие на трудовия колектив в единния план на предприятието за обществено хранене трябва да се състои от следните подраздели:

1. Развитие на социалната структура на колектива, включващо образователната и квалификационната структура на персонала и задачите, свързани с неговата подготовка и повишаване на квалификацията.

2. Подобряване на условията на труда, в резултат на което непрекъснато да намалява делът на персонала, който не работи при изискванията на санитарно-хигиенните норми (особено в кухните и мисалните отделения), да намаляват загубите на работно време поради заболявания и трудови злополуки и др.

3. Подобряване заплащането на труда и на жилищните и социално-битовите условия на персонала. В този подраздел персоналет трябва да се раздели по размер на получаваната работна заплата, по жилищна площ на едно лице, по ползуване на стол, организирана почивка, ведомствени детски заведения и пр. Да се набележат задачите, с решаването на които ще се постигне по-висока степен на осигуреност.

4. Подобряване работата за комунистическото възпитание на целия персонал, като се изхожда от естеството на неговата работа — ежеднезната му връзка с широк кръг потребители. В този подраздел също трябва да се набелязват задачи за разширяване участието в социалистическото съревнование, управлението на предприятието, обществено-политическите организации, системата на политическата просвета и пр.

5. Планиране на средствата, които са необходими за реализиране на задачите на първите четири точки.

Планирането на социалното развитие на колектива налага предприятията за обществено хранене с помощта на партийната, профсъюзната и комсомолската организация да имат система за получаване на богата социална информация. Тя е необходима както за правилно съставяне на плана, така и за контролиране на неговото изпълнение.

Дванадесета глава

ПЛАНИРАНЕ НА РАЗХОДИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ОБРЪЩЕНИЕ В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

1. ИКОНОМИЧЕСКА СЪЩНОСТ НА РАЗХОДИТЕ. КЛАСИФИКАЦИЯ И СТРУКТУРА НА РАЗХОДИТЕ

Икономическа същност на разходите. При социалистическото общество се запазва стоковото производство с присъщите икономически категории — пари, цена, печалба, кредит, лихва, себестойност, рентабилност и др. В условията на стоково-паричните отношения отделните видове разходи за производството и реализацията на продукцията се измерват в парична (стойностна) форма и следователно те са стойностна категория.

Всяка стопанска организация изразходва средства, за да се заплатят разходите по осъществяване на производствената и търговската дейност и за общото управление.

Разходите в общественото хранене се различават от тези в промишлеността поради обстоятелството, че в тях не се включва стойността на суровините и полуфабрикатите. От това идва и различието в калкулацията, в начините за образуване на цената на собствената продукция и на другите хранителни стоки.

Абсолютната сума на разходите е база за определяне на рентабилността и ефективността в общественото хранене. Те са един от критериите за оптимизиране на концентрацията на отрасъла.¹

Разходите в общественото хранене представляват паричните средства, които обществото отделя за заплащане на живия и овеществения труд, за успешно протичане на процеса на производството, реализацията и организацията на потреблението, за изпълнение на производствената програма и плана по стокооборота. От икономически аспект разходите в общественото хранене трябва да се разграничават на три групи (вида):

- а) разходи за производството, за изпълнение на производствената програма;
- б) разходи за реализация, за смяна на формите на стойността;

¹ А. Чаушев, Кр. Александров, Проблеми на организацията и концентрацията на вътрешната търговия в НР България, Наука и изкуство, С., 1971, с. 103.

в) разходи за организиране на потреблението в залите на заведенията за обществено хранене.

Тази групировка не може да предложи абсолютно точна информация за размера на отделните видове разходи. Точността винаги ще бъде относителна.

Към разходите за производството се включват заплатите на работниците, специалистите и ИТР, разходите за гориво, амортизациите на технологичното оборудване, транспортните разходи, разходите за отопление и осветление и всички разходи, с които се осигурява изпълнението на производствената програма.

Към разходите за реализацията се отнасят заплатите на касиерите, касиер-маркировачите, бюфетчиците, амортизациите на търговското оборудване, средствата за реклама в залите за хранене.

Към разходите за организиране на потреблението се отнасят заплатите на търговските работници — отговорници на търговските зали, сервитьори, пикколи, амортизацията на малоценните и малотрайните предмети, средствата за оформяне на залите за хранене и др. Разходите от тази група най-пряко са свързани с придвижването на стоките до потребителите.

Към трите вида разходи трябва да се включат и сумите от разходите по управление на предприятието, които се разпределят на основата на общоприетите принципи.

Разходите в общественото хранене в голяма степен обуславят икономическия ефект от цялостната дейност. Главното, съществено се състои в това, че с непрекъснатото усъвършенстване на производството в общественото хранене се осигурява икономия на овеществен труд, който се насочва към другите отрасли.

Разходите в общественото хранене могат да се представят като:

а) заплати за работниците от заведенията, предприятията, целия отрасъл или това са разходите за живия труд;

б) материални разходи, необходими за производството и реализацията — всички видове горива, амбалаж, работно облекло, амортизацията на основните средства, на малоценните и малотрайните предмети, химическите средства за поддържане на хигиената и др.;

в) заплащане на услуги, получени от другите отрасли и дейности — транспорт, съобщения, комунално-битови услуги, наеми за сградите и др.;

г) загуби от стоки в законоустановените норми (при транспортирането, съхраняването и продажбата).

Разходите в общественото хранене отразяват текущите разходи за определен период. Това е сумата, с която през дадения отчетен период е произведена продукцията и заедно с другите

хранителни стоки е реализиран определен обем стокооборот. Общият размер на разходите показва размера на разходите за жив и овеществен труд, заплатен от предприятията, за да се реализират стоките.

В общественото хранене по-голям размер имат разходите за заплащане на живия труд. От своя страна живият труд се изразходва в две насоки:

а. За транспортиране, съхранение, първична и топлинна обработка на суровините и стоките, необходими за произвеждане на полуфабрикати и готова храна. С вложените разходи се създава нова стойност, те имат производителен характер и не се различават от тези в промишлеността.

б. За смяна на формите на стойността, за предлагане на стоките на потребителите. Тези разходи не увеличават стойността на стоката. Покриват се от новосъздадената стойност, от труда на работниците от производството. Те се наричат чисти разходи.

Обществото е заинтересувано от намаляване и на двата вида разходи. За това способствуват прогресивните методи и форми за производство и търговско обслужване. Чрез тях се повишава обществената производителност на труда, която води до съкращаване на необходимия жив труд, до неговото преразпределение и рационално използване в народното стопанство.

В разходите за производство и обръщение не трябва да се отнасят изплатените глоби, неустойки, данъци и такси, защото те изразяват преразпределение на средства между предприятията.

Класификация и структура на разходите за производство и обръщение. Всеки разход на средства за изпълнение на производствено-търговско-финансовия план на заведенията, цеховете и на стопанските организации има подчертана икономическа същност и предназначение. За нуждите на анализа, планирането, нормирането, изучаването и контрола разходите в общественото хранене се г р у п и р а т и к л а с и ф и ц и р а т по различни п р и з н а ц и. При класификацията на разходите се подбират такива признаци, които най-пълно ги характеризират.

Според признака отношение на разходите към потребителната стойност и стойността на суровините и стоките различаваме:

а) разходи за производството на полуфабрикати, полуготова и готова храна;

б) чисти разходи или сумата на средствата за реализация на собствената продукция и на другите хранителни стоки.

В отличие от търговията на дребно в общественото хранене преобладава трудът, който създава нова потребителна стойност, участва във формирането на националния доход. Следователно в общественото хранене преобладават производителните разходи. Съотношението между двата вида разходи зависи от структурата а мрежата от заведения за обществено хранене. В заведенията,

където се извършват двете функции — реализация и организация на потреблението, преобладават разходите за заплащане на живия труд, за смяна на формите на стойността, преобладават чистите разходи. Това са заведенията на самообслужване, които не продават собствена продукция — сладкарници, павилиони, бюфети и др.

Според характера на вложения труд разходите биват: разходи за заплащане на живия труд; разходи за заплащане на материали; разходи за заплащане на услуги, получени от други отрасли; загуби и фири от суровините и стоките; загуби от амбалаж; амортизационните отчисления и др. Всички тези разходи могат да се представят като:

а) разходи за заплащане на живия труд (*v*);

б) материални разходи или разходи за заплащане на овеществения труд (*c*).

Сумата на разходите в общественото хранене е *под влияние* на обема на продукцията и обема на стокооборота. На тази основа различаваме:

а) променливи разходи;

б) условно-постоянни разходи.

Променливи са онези разходи, които са под влияние на измененията в стокооборота. Всяко увеличение на обема на продукцията и на стокооборота предизвиква нарастване на разходите за транспорт, съхранение, дообработка, увеличаване на лихвите върху стоковите запаси, на разходите и загубите от амбалаж.

Условно-постоянни са всички разходи, които не са под влияние на промените, настъпили в стокооборота, или незначително променят своя размер, като се увеличават. Тук се включват разходите за наеми и амортизации, за канцеларски, пощенски, телефонни, телеграфни услуги, за командировки, поддържане на собствен лек транспорт, административно-управленски разходи, начисленията върху заплатите при положение, че се прилага повременината форма на работна заплата.

В зависимост от мястото на извършването им (в поделенията и звената или в стопанската организация и т. н.) различаваме:

а) общи разходи;

б) преки разходи.

Общи са тези разходи, които не могат да се планират и отчитат по сектори, браншове, заведения — например заплатите на ръководните кадри на стопанската организация.

Преки са всички разходи, които се нормират, планират и отчитат по дейности, звена, цехове и заведения за обществено хранене.

Делението на разходите на общи и преки е свързано с внедряването на стопанската сметка в поделенията на предприятията. За да се сравни бруто печалбата с разходите на всяко поделение,

към сумата на преките разходи трябва да се прибави и част от общите разходи. Разпределението на общите разходи се извършва по няколко начина:

а) пропорционално на реализирания оборот и стокооборот от подотраслите или секторите на дейност;

б) пропорционално на стокооборота на всяко заведение;

в) пропорционално на преките разходи на всяко заведение от общата сума на всички преки разходи;

г) пропорционално на разходите за фонд Работна заплата.

Всеки отделен начин притежава и предимства, и редица недостатъци. Като обща закономерност се явява тази, че на поделенията с по-голям обем стокооборот се начислява винаги по-голяма сума от общите разходи.

Икономически е целесъобразно общите разходи да се разпределят на две бази. Първата половина е на база на относителното тегло на стокооборота, а останалата част — на основата на относителния дял на фонд Работна заплата. Предлаганата методика позволява справедливо да се разпределят общите разходи, като се стимулира намалението на разходите за живия труд и внедряването на индустриалните методи в кухненското производство. Предимствата на методиката са показани в табл. 22. Изчисленията показват, че общата сума на разходите се увеличава в тези заведения, в които относителният дял на фонд Работна заплата е 50% и над 50% от сумата на всички разходи.

В зависимост от това, дали с разходите се осъществява пряка производствена и търговска дейност или управлението на стопанската организация, различаваме:

а) оперативни разходи, към които се включват средствата за производството, средствата за реализацията и организацията на обслужването;

б) административно-управленски разходи или тези разходи, с които се заплаща трудът на ръководителите, разходите за поддържане на административната сграда, за канцеларски материали и т. н. При тази група не се допуска абсолютен и относителен преразход.

И двете групи разходи се нормират, като се определят в абсолютни суми.

По отношение на периода, в който се реализират, разходите биват:

а) планови разходи, на които абсолютната сума е в зависимост от обема на производствената програма и стокооборота;

б) отчетни или фактически разходи. Това е сумата на разходите в края на отчетния период — тримесечие, полугодие, година.

Всеки вид разход има конкретно предназначение и заема определен дял от общата сума. Делът, относителното тегло, с което участва всеки елемент на разходите в общата сума,

Таблица 22

Гостилници	Стокооборот		Разходи				Допълнителни разходи				
	сума, лв.	отн. тегло, %	обща сума, лв.	в т. ч. Ф Р З			на база общ стокооборот сума, лв.	на база сума, лв.	отн. тегло на стокообо- рота и ФРЗ	на стокообо- рота, лв.	на ФРЗ, лв.
				сума, лв.	равнище, %	отн. тегло, %					
А	112 000	28,0	15 680	9 408	60,0	33,9	5 600	6 190	2 800	3 390	
Б	100 000	25,0	14 000	6 300	45,0	22,7	5 000	4 770	2 500	2 270	
В	108 000	27,0	15 120	7 560	50,0	27,2	5 400	5 420	2 700	2 720	
Г	80 000	20,0	11 200	4 480	40,0	16,2	4 000	3 620	2 000	1 620	
	400 000	100,0	56 000	27 748	—	100,0	20 000	20 000	10 000	10 000	

или равнището на разходите, представлява структурата на разходите в общественото хранене. Структурата на разходите има голямо значение за икономиката на отрасъла, защото показва размера на вложения жив и овеществен труд и характеризира равнището на културата в търговското обслужване.

Планирането, нормирането и научното изследване и анализиране на разходите се извършват по елементи (по статии) и по икономически признаци. Върху структурата на разходите в общественото хранене по търговски системи оказват влияние материално-техническата база, обемът и съставът на стокооборота, методите и формите за производство и търговско обслужване.

По-висок е дялът на отделните разходи в Държавния комитет по туризма в сравнение с Централния кооперативен съюз, Министерството на транспорта и др. Това се дължи преди всичко на голямото относително тегло на стокооборота от собствена продукция и характера на търговското обслужване.

Структурата на разходите в общественото хранене значително се отличава от тази в предприятията за търговия на дребно (вж. табл. 23).

Както показват данните от табл. 23, равнището на разходите в общественото хранене е по-голямо около 3 пъти от равнището в предприятията за търговия на дребно. Голяма е разликата и по отделни елементи — например за заплати, транспорт, амортизации и др.

Таблица 23

Структура на разходите в общественото хранене и търговията на дребно за периода 1960—1978 г. (в %)

Елементи на разходите	1960 г.				1978 г.			
	търговия на дребно		обществено хранене		търговия на дребно		обществено хранене	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Равнище — общо	5,16	100,0	12,84	100,0	5,70	100,0	18,76	100
в т. ч.								
— заплати	2,18	42,3	7,15	55,8	2,29	40,2	9,16	43,4
— начисления за ДОО	0,27	5,3	0,85	6,6	0,44	7,7	1,70	9,1
— транспорт	1,21	23,6	0,39	3,0	0,93	16,3	0,54	2,9
— гориво, електроенергия, съхранение, опаковка	0,22	4,2	0,84	6,6	0,28	4,9	0,90	4,8

2. ПОКАЗАТЕЛИ ЗА ИЗМЕРВАНЕ НА РАЗХОДИТЕ. ФАКТОРИ, КОИТО ОПРЕДЕЛЯТ СУМАТА, РАВНИЩЕТО И СТРУКТУРАТА НА РАЗХОДИТЕ

Показатели за измерване на разходите. Разходите за производство и обръщение са един от важните раздели на общия план. За да се получи цялостна оценка на работата на стопанските

организации, необходимо е да се характеризират и разходите. Това се постига със система от показатели — сума на разходите, размер, темп, равнище и структура на разходите. В общественото хранене се използват абсолютни и относителни показатели.

Сума на разходите за производство и обръщение. Този показател отразява сумата на разходите, изразходвана за изпълнението на производствената програма и плана по стокооборота. Това е сборът от всички елементи (статии), по които са отразени изразходваните средства. За отделната стопанска организация, окръг и за цялата страна сумата на разходите се планира чрез нормативи на база на единица стокооборот общо или по групи стоки.

Показателят сума на разходите за производство и обръщение изпълнява важна роля при планиране и отчитане на крайните финансови резултати. С него се определят необходимите средства, които са основа за разработване на финансовия план; използва се при съставяне на плановата схема за образуване и разпределение на печалбата; явява се един от факторите за формиране на печалбата в предприятията.

Недостатък на този показател е, че не може да предложи качествена характеристика, когато се сравняват суми на две и повече стопански организации. Основната причина идва от това, че с абсолютната сума на разходите не могат да се видят развитието и динамиката на стокооборота.

Равнище на разходите за производство и обръщение. Равнището на разходите за производство и обръщение показва с колко лева разходи се реализират сто лева стокооборот. Показателят се получава, като абсолютната сума на разходите се умножи по сто и произведението се раздели на сумата на общия стокооборот. Например организация за обществено хранене е реализирала стокооборот 8000 лв. с 1440 лв. разходи. Равнището на разходите за производство и обръщение е $18\% \left(\frac{1440 \cdot 100}{8000} \right)$.

Равнището на разходите се изчислява за заведение, комплекс, комбинат, за предприятие, за отделна система, за целия отрасъл.

Снижението на равнището на разходите за производство и обръщение осигурява значителни суми от икономия на жив и овеществен труд.

Размер на снижението (увеличението) на разходите за производство и обръщение. Размерът на снижението (увеличението) на разходите се получава като разлика между равнищата през базисния и отчетния период или между отчетното и плановото равнище на разходите. Например през 1976 г. равнището на разходите е 17,58%, а през 1977 г. — 17,20%. Размерът на снижението е 0,38% (17,58—17,20). Този показател не може да се използва при анализа, когато се сравнява снижението за две

предприятия. За това сравнение се използва показателят темп на снижението на разходите.

Темп на снижението (увеличението) на разходите. С този показател се характеризира степента на снижението (увеличението) на равнището на разходите. Темпът се изчислява, като размерът на снижението (увеличението) се покаже в процент към равнището от базисния период. При нашия пример темпът на снижението е $2,16 \left(\frac{0,38.100}{17,58} \right)$. Показателят се използва за сравняване на степента на намаление (увеличение) на разходите в звената на предприятията за обществено хранене.

Структура на разходите. Този показател отразява частта от общата сума, която принадлежи на отделните разходи. Най-голямо е значението на относителния показател за разходите, разделени на: а) разходи за жив труд; б) материални разходи. Материалните разходи имат специфична вътрешногруппова структура.

В общественото хранене все още е твърде голям относителният дял на разходите за работна заплата и начисленията за Държавно обществено осигуряване. За тяхното снижение първа предпоставка е да се внедряват специализацията и концентрацията на производството.

Интензивността в развитието на общественото хранене се характеризира с показателите равнище на разходите и темп на снижението. При намаляване на равнището и увеличаване на темпа на снижението интензивното развитие е на по-висока степен. Намалението на равнището на разходите показва, че се е увеличила обществената производителност на труда. А това означава, че по-ефективно се използват работната сила, средствата на труда и предметите на труда, че е постигната икономия на жив и обществен труд.

Анализът на равнището на разходите и на темпа на намалението не засяга само общата сума. За да се разкрият източниците и факторите за интензивно развитие, трябва да се анализират тези показатели по елементи (статии) и по материално-веществен произход — вид материали, услуга, работно време и др.

В равнището на разходите ще настъпва промяна вследствие на изменения в елементите (статииите). Внедряването на индустриалните методи за производство и новите форми на търговско обслужване неминуемо довеждат до промяна в структурата на разходите. А тази промяна отразява интензивното развитие на общественото хранене.

Фактори, определящи сумата, равнището и структурата на разходите за производство и обръщение. Сумата, равнището и структурата на разходите за производство и обръщение се намират под влияние на голям брой фактори. За по-пълното им изучаване факторите се класифицират по няколко признака. *Спored*

възможностите на предприятията да оказват влияние върху сумата, равнището и структурата на разходите различаваме: външни и вътрешни фактори.

Към външните фактори се отнасят цените и тарифите на стоките, материалите, електроенергията, комунално-битовите услуги и др.

Към вътрешните фактори спадат организацията на производството и търговското обслужване, системата на заплащане на труда, приложението на стопанската сметка и др.

В зависимост от характера на факторите те биват:

а) технико-технологични фактори, които са свързани с внедряване на техническия прогрес, с усъвършенстване на материално-техническата база, с прилагане на нова технология;

б) организационни фактори — непосредствено свързани с управлението на предприятията и техните поделения;

в) икономически фактори — включват се икономиката на района, града, селищната система, обемът и структурата на стокооборота, цените на стоките и услугите, получавани от другите отрасли, и т. н.;

г) идеологически фактори, свързани с „климата“ в колективите, с движението за комунистически труд, със социалистическото съревнование и др.

Най-важните фактори, под влиянието на които се формират сумата, равнището и структурата на разходите за производство и обръщение, са обемът на собствената продукция и стокооборота, съставът и структурата на стокооборота, мрежата от заведения за обществено хранене, организацията на производството, формите за търговско обслужване, системата за заплащане на труда и др.

Обем на собствената продукция и стокооборота. Крупното производство е винаги икономически по-изгодно, тъй като предполага по-ефективно използване на материалните, трудовите и финансовите ресурси. При крупното производство сумата на разходите за производство и обръщение се увеличава с нарастването на продукцията и стокооборота, но с по-бавни темпове. Поради това и единица стокооборот се реализира с по-малко разходи.

Състав и структура на стокооборота. Груповата и вътрешно-груповата структура на стокооборота също се отразяват върху разходите. Колкото е по-сложен асортиментът и е по-голям дялът на кухненската продукция в общия стокооборот, толкова повече труд се изразходва. При проучвания Научният център по вътрешна търговия, услугите и местната промишленост е установил, че трудоемкостта за собствената продукция и другите хранителни стоки е в съотношение 3:1.

В Киевския научноизследователски институт по търговия и обществено хранене е разработен коректировъчен коефициент. Той показва с колко процента трябва да нарасне общото равнище

на разходите при увеличение на относителния дял на стокооборота с 1%. Формулата на коефициента е

$$K = \frac{I(a-1)}{c(a-1)+100},$$

където

K е корективувъчният коефициент;

I — равнището на разходите по план;

a — отношението на трудоемкостта на стокооборота от собствена продукция към трудоемкостта на стокооборота от другите стоки;

c — плановият относителен дял на стокооборота от собствена продукция.

Пример. В клон „Обществено хранене“ по отчетни данни стокооборотът от собствена продукция е 44%, а по план е бил 42%. Фактическото равнище на разходите е 14,78%, а плановото — 14,40%.

$$K = \frac{14,4 \cdot 2}{42,2 + 100} = 0,156.$$

Следователно за увеличение на относителния дял на стокооборота с 2% (44—42) средното равнище трябва да се увеличи с 0,31% (0,156·2). Общото равнище трябва да бъде 14,71% (14,40+0,31). Но то е фактически 14,78%, което е по-високо от полагаемото с 0,07%.

Изчислява се също и равнището на разходите за двете групи стокооборот — от собствена продукция и от другите хранителни стоки, по формулите:

$$I_c = \frac{100I}{c \cdot 0,6 + 40}; \quad I_n = 0,4 \cdot I_c,$$

където

I_c е равнището на разходите за стокооборота от собствена продукция;

I_n — равнището на разходите за стокооборот от други хранителни стоки².

Пример. СД, клон „Обществено хранене“ по отчет има равнище на разходите 15,95% и стокооборот от собствена продукция 44,04%, или:

а) равнище на разходите за стокооборота от собствена продукция

$$I_c = \frac{15,95 \cdot 100}{44,04 \cdot 0,6 + 40} = 24,01 \text{ %};$$

² С. С. Васильев и др., Экономика общественного питания, М., Экономика, 1977, с. 271.

б) равнище на разходите за стокооборота от другите хранителни стоки

$$I_n = 24,01.0,4 = 9,60\%.$$

Мрежа от заведения за обществено хранене. Всяко заведение за обществено хранене предлага специфични услуги, предназначени за задоволяване потребностите на различни възрастови и професионални групи от населението. В заведения с производство на храна и организация на потреблението сумата и равнището на разходите са значително по-високи в сравнение със заведенията, където се извършва само реализация. Например в ресторанти равнището на разходите е от 25 до 35%, в закувалните — от 12 до 18%, в сладкарниците — до 10% и т. н.

Форми и организация на производството. Отделянето по място и време на производството от потреблението позволява ефективно да се използват материално-техническата база и квалификацията на работниците. Анализът на производителността на труда показва колко по-ефективно се използва трудът при прогресивните форми за организация на производството. С концентрацията на производството в цехове, централни кухни и кулинарни комбинати относително намалява сумата на разходите за производство и обръщение.

Форми за търговско обслужване. При самообслужването производителността на труда се увеличава от 15 до 20%, а разходите са по-малки от 20 до 25% в сравнение със заведенията с класическа форма на обслужване.

Системата за заплащане на труда. Формите и системите на работната заплата са съществен фактор за увеличаване или намаляване на сумата и равнището на разходите. Всяка стимулираща система на работна заплата съдейства за единица продукция или стокооборот да се изразходват относително по-малко средства.

Сумата на разходите се влияе и от тарифите, системата за снабдяване на предприятията със стоки и суровини, франкирането и др.

Изучаването на всички фактори, които влияят върху разходите за производство и обръщение, позволява да се разкрият резервите за относителното им намаляване. Това е общонационален проблем.

Резерви трябва да се търсят в по-пълното овладяване на икономическите закони, в приложението на икономическия механизъм — като се усъвършенствува планирането, по-пълно се съчетават индивидуалните с колективните и държавните интереси, внедряване на стопанската сметка, рационализиране на управлението, социалистическа организация на труда, АСУ и т. н.

3. АНАЛИЗ И ПЛАНИРАНЕ НА РАЗХОДИТЕ ЗА ПРОИЗВОДСТВО И ОБРЪЩЕНИЕ

Планирането на разходите за производство и обръщение е неразривно свързано с разработването на производствената програма и плана по стокооборота. За да се обоснове абсолютната сума на разходите, необходимо е да се извърши задълбочен анализ на всички показатели, с които се характеризират сумата, равнището и структурата на разходите.

Анализ на разходите. Чрез анализа на разходите се установява изпълнението на плана, определя се динамиката в равнището за няколко години, разкриват се резервите за тяхното снижение. За анализа се използват данни от счетоводната отчетност и от плановите отдели и от статистическата отчетност.

Анализът обхваща и общите, и конкретните разходи. Чрез него се разкриват предпоставките и условията, които се отразяват върху показателите. Най-напред се анализират разходите на стопанската организация, като се установява отклонението от плановите показатели и динамиката спрямо предшестващата година. Когато при анализа се вземат повече отчетни периоди, по-ярко се открояват тенденциите и закономерностите. Качеството на анализа значително се повишава от използването на математическите методи.

Анализира се общото равнище и структурата на отделните видове разходи. Задължително се изследва влиянието на обема и структурата на стокооборота върху разходите. За анализ се използват количествените методи. Зависимостта е права и се изразява с уравнението

$$y = a + bx.$$

Решението на това уравнение се свежда към определяне числовите значения за параметрите a и b чрез система нормални уравнения

$$\Sigma y = na + b \Sigma x;$$

$$\Sigma xy = a \Sigma x + b \Sigma x^2,$$

където

n — е броят на изучаваните обекти;

x — сумата на стокооборота;

y — сумата на разходите.

Параметърът b е коефициентът на регресията. Той показва средното изменение на сумата на разходите с увеличението на стокооборота. Теснотата на връзките между разходите и стокооборота е много голяма и затова се изчислява коефициент на корелацията.

В стопанските организации, където общественото хранене е сектор, анализът се извършва за общите разходи и отделно за

разходите в общественото хранене. Това е типично за туристическите комплекси и за потребителните кооперации.

С анализа трябва да се покаже какви са различията в сумата на разходите, като за критерий се взема стокооборотът. Този анализ може да се извърши с данни, показани в табл. 24.

Т а б л и ц а 24

Показатели	План	Отчет	Изпълнение, %
Общ стокооборот, хил. лв.	34200	34300	100,29
Разходи, хил. лв.	5222	5378	102,98
Полагачи се разходи според изпълнението на стокооборота (5222 . 100,29%)		5237	—

При анализа на разходите се установяват:

а) Разликата между сумата от разходите за производство и обръщение по отчет и сумата на разходите за производство и обръщение по план. Тази разлика, когато се разглежда без изпълнението на плана по стокооборота, не предлага качествена характеристика за изразходваните средства. От приведения пример разликата е 156 хил. лв. (5378—5222).

б) Относителният преразход — частта на разходите над плановата сума, която част отговаря на процента на изпълнението на плана по стокооборота. По приведения пример относителният преразход е 15 хил. лв. (5237—5222), но фактически изразходваните суми са по-големи.

в) Абсолютният преразход — това е сумата на разходите, които са в повече над сумата на полагачите се разходи за реализирания стокооборот, или преразходът е 141 хил. лв. (5378—5237).

За да се отстрани влиянието на промените в цените на услугите, абсолютните суми трябва да се преизчислят с индексите и анализът да се разработи на основата на съпоставими данни.

Анализът на разходите се прави в годишен разрез, по тримесечия и по месеци.

Икономическият анализ на разходите включва задълбочения анализ на всички показатели в поделенията на стопанската организация — заведение, цех, комплекс, централна кухня, кулинарен комбинат и т. н.

Планиране на разходите. При планирането на разходите за производство и обръщение се определя размерът на средствата, които са необходими за изпълнение на производствената програма и на плана по стокооборота. Сумата на планово-нормативните разходи трябва да бъде в размер, който позволява повишаване и на културата в обслужването. Плановата сума на разходите се установява по нормативите, лимитите и показателите, получени от висшестоящите органи.

Предприятията за обществено хранене, за да съставят плана за разходите, изхождат от следните предпоставки:

а) указанията на БКП за икономия на труд, материали, но да не се нарушава културата в обслужването;

б) състава, структурата и обема на стокооборота през плановия период;

в) плана по труда и фонд Работна заплата;

г) материално-техническата база;

д) ценовите категории на заведенятия за обществено хранене;

е) анализа на разходите за производство и обръщение за базисния и отчетния период.

При планирането и отчитането на разходите трябва да се спазва съставът на разходите за всеки елемент, утвърден със специален нормативен документ.³

Планово-нормативната сума на разходите по елементи се установява по следните методи:

а) по-нормативи — начисления за ДОО — 30%, различни фирми и др.;

б) по преценка на ръководствата на предприятията — разходите за текущ ремонт и др.;

в) технико-икономически изчисления — нормите за гориво и електроенергия, бракуването на малоценни и малотрайни предмети и др.

При новия икономически механизъм нормативните разходи се утвърждават на 100 лв. стокооборот по групи стоки или по дейности в следния разрез:

а) разходи за работна заплата;

б) материални разходи.

Във всеки елемент (статия) на разходите се включват суми, регламентирани от Инструкцията за планиране и отчитане на разходите.

Заплати. Тук се включват: заплатите на търговските работници, участващи в разпределението на резултативния фонд Работна заплата (ФРЗ); заплатите за отпуск и доплащания за продължителна работа в предприятието; доплащанията и допълнителните възнаграждения по Кодекса на труда и други нормативни документи; заплатите на търговския персонал от разносната търговия; заплатите на персонала от несписъчния състав.

Начисления върху заплатите за ДОО. Средствата за начисления върху заплатите се планират в размер на 30% от общата сума на фонд Работна заплата.

Транспортни разходи. По тази статия разходите се разделят на две групи:

а) по доставката на стоките;

б) по реализацията на стоките.

Разходите за превоза на стоките в зависимост от това, с какви транспортни средства се извършват, са разходи за железопътен,

³ Инструкция за планиране и отчитане на разходите за обръщението, Д.в. бр. 7, 26. I. 1971 г.

воден и въздушен транспорт; разходи за чужд автомобилен, коларски и друг транспорт; разходи за услуги от собствен автомобил, коларски и друг вид превоз.

Разходи за дообработка, сортировка, опаковка и съхраняване на стоките, за гориво и електроенергия за производствени нужди. Разходите по тази статия се диференцират по следните видове разходи за дообработка и сортировка, опаковка, съхраняване, гориво и електроенергия за производствени нужди, хигиена, подправки на ястия, поставени по масите за обслужване на потребителите.

Разходи и загуби от амбалаж. Средствата от тази статия се набират от загубите от бракуване на негодния неинвентарен или малощен и малотраен инвентарен амбалаж, загубите от намаляване стойността и разходите по ремонта, амортизацията на малощния и малотрайния амбалаж, наемите за амбалажа и други случайни разходи и загуби във връзка с операциите по амбалажа.

Загуби от стоки. Делят се на:

а) загуби от стоки в допустими норми;

б) загуби от стоки над допустими норми (само за отчета).

Наеми, амортизация, поддържане и текущ ремонт. Тук се включват следните разходи: наем за помещения и инвентар; поддържане на помещения и инвентар; разходи за текущ ремонт; данъци и такси — данък сгради, различни такси; разходи за пране и за поправка на работното облекло, съдовете и приборите.

Канцеларски разходи. Тук се включват разходите за канцеларски материали, пощенската кореспонденция, телефонните разходи, разходите за вестници и списания, за телексни апарати и др.

Командировки, поддържане на собствен лек транспорт и служебни пътувания. Планират се и се отчитат разходите за командировки, за поддържане на собствения лек транспорт, за абонаментни карти, трамвайни, автобусни и други пътни билети, за служебни пътувания на работниците и служителите и др.

Глоби, неустойки и денгуби (само за отчета). Включват сумата на изплатените глоби, неустойки и денгуби за неполучени и непредадени в срок стоки, нарушаване на правилата за документооборота, за просрочени плащания и други глоби, ако не са по вина на материално отговорните лица.

Други разходи. В тази статия се включват всички разходи, произтичащи от редовната дейност на стопанската организация, неотразени в предшествуващите статии. Към тези разходи се отнасят: разходи за преместване на домакински и канцеларски предмети и материали; за конференции и събрания; за поддържане на лаборатории; заплатите на художници-аранжьори от извънтърговския персонал; за реклама и др.

Разлика в заплатите и начисления за ДОО. Разделят се:

а) за търговския персонал;
б) за извънтърговския персонал (само когато заплатата му, изчислена по утвърдените вътрешни наредби за организация и заплащане на труда, е включена в разходите за обръщението и дейността не е обособена в отделна експлоатационна сметка).

Организациите, осъществяващи общото ръководство на предприятията, изразходват сумите за своята издръжка по специална план-сметка със следните статии:

1. Заплати.
2. Начисления върху заплатите за ДОО.
3. Наеми, амортизация, поддържане и текущ ремонт.
4. Канцеларски разходи.
5. Командировки, поддържане на собствен лек транспорт и служебни пътувания.
6. Други разходи.
7. Разлика в заплати и начисления за ДОО.

Не се включват в разходите за производство и обръщение загубите от кражби, стихийни бедствия, отписани безнадеждни вземания, както и лихвите по банковите заеми.

Към разходите за производство и обръщение не се отнасят разходи и загуби, които се покриват от съответни фондове — от фонд Разширяване и техническо усъвършенствуване, фонд Социално-битови и културни мероприятия, фонд Регулиране на цените и др.

Тринадесета глава

ЦЕНИ И ЦЕНООБРАЗУВАНЕ В ОБЩЕСТВЕНОТО ХРАНЕНЕ

1. ЦЕНИ И РОЛЯ НА ЦЕНИТЕ В СОЦИАЛИСТИЧЕСКОТО НАРОДНО СТОПАНСТВО

В комплекса от проблеми на системата за управление и планиране на народното стопанство в НР България относителна самостоятелност принадлежи на ценообразуването и на системата от цени. Цената и системата на цените и ценообразуването са едни от най-важните елементи на икономическия механизъм. Въпросите за цените и ценообразуването заемат основно място в икономиката и икономическата политика на БКП и на социалистическата държава.

В Тезисите на ЦК на БКП за изпълнение на Декемврийската програма за повишаване жизненото равнище на народа са формулирани мястото, ролята и значението на цените, а именно, че „цените на дребно на стоките и услугите още повече трябва да съответствуват на обществено необходимите разходи на труд, на качеството и изискванията на модата“. След това се добавя, че „цените трябва да се използват още по-резултатно за бързо нарастване на производството и повишаване жизненото равнище на трудещите се“.

Цените са свързани и оказват влияние за стимулиране внедряването на техническия прогрес, усвояване производството на нови стоки, рационално използване на националните ресурси, повишаване на обществената производителност на труда, внедряване на стопанската сметка и др. Нараства ролята на цените и във връзка с международното разделение на труда и социалистическата икономическа интеграция.

Цените и ценообразуването в най-голяма степен съдействуват за осъществяване на девиза „Ефективност и качество“. Това предизвиква прилагане на нов подход, прилагане на комплексен подход за ценообразуване. Новият подход отчита размера на обществено необходимите разходи на труд и цените се обвързват с качеството, техническото равнище на продукцията, ефективността от реализацията на вътрешния и външния пазар, с цените в социалистическите страни, с търсенето и предлагането на стоките.

Новият етап в икономическото развитие се отрази и на цено-

образуващите фактори. Увеличи се техният брой и сила. Към тях се включват: равнище на рентабилността и ефективността; външнотърговски цени; съотношение на цените в страните от социалистическата общност; изискванията за бързо внедряване на техническия прогрес и други. Основни елементи на цената са: а) разход на овеществен труд в стойностен израз — средства за производство, суровини, материали; б) разход на жив, на настоящ човешки труд в парична форма — работна заплата, начисления за ДОО и др.; в) натрупване или принадлеен продукт в парична форма.

Цената като категория на стоковото производство по своята същност е паричен израз на стойността на стоката или, както Карл Маркс казва, „парично название на стойността“.

В. И. Ленин определя зависимостта на цената от стойността по следния начин: „Цената е проява на закона за стойността. Стойността е законът на цените, т. е. обобщен израз на явлението на цената.“¹

На цената принадлежи водещото място в системата от стойностни категории. От това именно произтича необходимостта от усъвършенстване на ценообразуването.

Всяка цена въздейства върху целия възпроизводствен процес, на производството, разпределението, размяната и потреблението. Чрез цените се стимулират, задържат или ограничават производството, търговията и потреблението; цените въздействуват на качеството, асортимента и опаковката на стоките.

Основна функция на цените е измерителната функция. За да се прояви напълно тази функция, цените следва все по-пълно да обхващат и отразяват обществено необходимите разходи на труд за производството и реализацията на стоките. В цените, отразили относително най-пълно обществените разходи на труд, се съдържа материалната заинтересуваност за непрекъснатото разширяване на производството, разнообразяване на асортимента, повишаване на качеството на стоките. Тази функция се определя от действието на закона за стойността.

Разпределителната функция се изразява в това, че чрез отклонението на цената от стойността се извършва преразпределение на принадлежния продукт, съдържащ се в стоката. Тази функция е резултат от връзката, от взаимодействието на закона за стойността с останалите икономически закони.

Стимулиращото въздействие на цената трябва да се приема като самостоятелна функция. Това предназначение цената може да изпълнява при положение, че за основа на нейното определяне са послужили обществено необходимите разходи на труд.

При определянето на цените трябва да се вземат пред вид:

¹ В. И. Ленин, Съч., т. 20, Изд. на БКП, С., 1953, с. 200.

а) стадиите на ценообразуването;

б) съотношението между цените — например цени за промишлени стоки и изкупни цени на селскостопански суровини; цени на стоки от първа необходимост и цени на луксозни стоки; цени на хранителни и нехранителни стоки; цена на готовата стока и цена на суровините, от които е произведена, и т. н.;

в) равнището на цените.

Системата на цените лежи в основата на планирането. Цените се използват при разработване на единния план за общественоекономическото развитие на страната, за разкриване на основните пропорции — например между натрупване и потребление; съвкупен обществен продукт и национален доход; за установяване на междуотрасловите връзки; нормативите за работната плата; нормативните разходи за производство и обръщение и др. С цените се стимулират производството, направлява се дейността на стопанските организации, комплексите и на цялото народно стопанство.

У нас се прилагат две основни групи цени:

а) цени на едро;

б) цени на дребно.

Към цените на едро се включват: фабрично-заводските цени; цените на едро на вносител; тарифите за превоз на товари и за електроенергия; цените на строително-монтажните работи; изкупните цени и цените на заготовител на селскостопанските произведения; цените на кооперираната продукция и услугите с производствено предназначение и др. По тези цени се реализират взаимоотношенията между социалистическите стопански организации, между стопанските организации и техните поделения.

Към цените на дребно се отнасят: цените на стоките, които се продават на населението чрез мрежата от магазини; цените, по които се реализират продукцията и готовите стоки в заведенията за общественото хранене и обществените столове; цените на стоките, които се предлагат в АПК, ДЗС и от отделните лица на кооперативните пазари или в специалните магазини. В цените на дребно се включват още и тарифите за превоз на пътници и багаж, тарифата за електроенергия на населението, цените на комунално-битовите услуги, наемите за жилища, цените на входните билети за институтите на културата и изкуството и за спортните състезания.

Цените на дребно са цени на крайната реализация, тъй като след тази реализация стоките и услугите постъпват във владение на потребителите. С цените на дребно се обвързват стоковите фондове с покупателните фондове и с платежоспособното търсене на населението. Цените на дребно обикновено са по-високи от цените на едро, защото включват допълнителните разходи, реализирани при преминаване на стоките през сферата на обръщението. Цените на дребно за стоките и услугите се определят, като се взема под

внимание дали те задоволяват ежедневни или друг вид потребности на хората.

По цени на едро стопанските организации получават суровини, материали, машини, резервни части. По тези цени те реализират и своята стокова продукция. Цените на едро се образуват от два елемента — себестойност и печалба (загуба). На основата на тези цени се изграждат взаимоотношенията на стопанските организации с банката и държавния бюджет. Когато в цените на едро се планира загуба, предприятията получават дотации от бюджета.

Системата на цените на едро се допълва със системата на надбавките и отбивите или със системата на премии, които са свързани с качеството или техническото равнище на изделията, с увеличаване на производството и износа.

Политиката на БКП и на социалистическата държава за цените и ценообразуването се реализира от Министерския съвет. Орган, който подготвя различните нормативни документи по ценообразуването, е Главното управление по цените към Държавния комитет за планиране. Компетенции са предоставени и на стопанските министерства. В селищните системи, в народните съвети са обособени звена, които упражняват контрол за спазване системата за ценообразуване. Контрол за целесъобразността на цените и дали се реализират стоките и услугите по утвърдените цени, се извършва и от други държавни и обществени органи и организации.

2. ЦЕНООБРАЗУВАНЕ В ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕНЕ. ВИДОВЕ ЦЕНИ В ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕНЕ

Ценообразуване на собствената продукция. При разработване на цените се изхожда от следните принципи: цените да са икономически обосновани; да се определят единици цени за еднородни стоки и услуги; отклоненията на цените от стойността да са обосновани; да се установява правилно съотношение между цените на различните стоки и др.

Основният принцип при ценообразуването е *формирането на икономически обосновани цени*, в които да се отразява обществената стойност на производството и реализацията на стоките. Това означава да се установи относително точно величината на обществено необходимите разходи за производството и реализацията на стоките. За да се определят в основни линии равнището и съотношенията на цените на стоките, се използват три критерия: нормативна себестойност, нормативна рентабилност и външнотърговски цени. Тези категории са неделима част от икономическия механизъм за управление на стопанските комплекси, на стопанските организации и техните поделения.

Основен метод при ценообразуването е сравнително-аналитичният, който обхваща:

нормативно-калкулативния метод;

метода на икономическия анализ на факторите, под влиянието на които се формират равнищата и съотношенията на цените;

метода на сравнението — съпоставяне на равнището и съотношението на цените според потребителните свойства, техническото равнище и качеството на продукцията, разходите и външно-търговските цени, зависимостта между търсенето и предлагането; измерване на влиянието на цените върху развитието и ефективността на производството, потреблението и реализацията.

В цените на стоките, които предприятията за обществено хранене купуват, преработват и реализират, се включват следните ценообразуващи елементи: себестойност, печалба на производственото предприятие, данък върху оборота, търговски отстъпки за търговията на едро, търговски отстъпки за търговията на дребно и надбавките (надценките)². За общественото хранене е от значение какви са размерът на себестойността, печалбата на производственото предприятие и размерът на търговските отстъпки за търговията на едро. За ценообразуването в общественото хранене имат значение:

а) покупната цена или цената на едро;

б) търговските отстъпки за търговията на едро;

в) надбавката (надценката).

Тези три елемента, които по същество изразяват разходите за покупка на стоките, разходите за производство и обръщение и печалбата, формират цената в общественото хранене.

При формиране на цените в общественото хранене влияние оказват различни ф а к т о р и, които могат да се представят обобщено в две групи:

а) фактори, които въздействуват върху базата на цените — начините на производство, производителността на труда и др.;

б) фактори, които предизвикват отклонение на цените от стойността — социалните фактори, търсенето и предлагането и др.

Икономическите и социалните функции в общественото хранене се преплитат. Социалните изисквания и задачите на общественото хранене в съвкупност са фактор, който оказва влияние върху равнището на цените. Социалният фактор предизвиква отклонение на цената от стойността с цел стимулиране на отделни производства или ограничаване консумацията на някои видове стоки. Социалният фактор се отразява на ценообразуването чрез размера на надбавките за някои стоки. Например за намаляване на консумацията на спиртните напитки се начислява по-голям процент надбавка в сравнение с безалкохолните питиета.

² Надбавките се наричат от някои автори още и надценки. Това е неправилно, защото те са елемент на продажната цена, а не се поставят над цената.

В общественото хранене например има стоки, които се реализират без надбавки: хляб и хлебни изделия, захар и захарни изделия и др. По този начин се проявява социалната политика на държавата за реализиране решенията на Декемврийския пленум за повишаване жизненото равнище на народа.

Съотношението между търсенето и предлагането е също важен фактор, който оказва влияние на ценообразуването. Той се взема под внимание при определяне на категорията на заведенията за обществено хранене. Търсенето и предлагането са под влияние на силно изразената сезонност в потребителското търсене — по сезони, месеци и дни.

Основен ценообразуващ елемент в общественото хранене е стойността на полуфабрикатите и суровините. Обикновено стойността на суровините заема около 80% от цената на продукцията.

В промишлените предприятия се разработва и отчита себестойността на продукцията. В общественото хранене се калкулира не себестойност, а продажна цена. За разлика от промишлеността, където в себестойността се включват основните и спомагателните материали, работната заплата, горивото, цеховите и общо заводските разходи, в общественото хранене ценообразуващ елемент е стойността на суровините и полуфабрикатите, определени по норми и рецептури. Затова в общественото хранене се поставя проблемът за икономия на материали.

Всички разходи в общественото хранене се отчитат общо — като издръжка на общественото хранене. Те не са ценообразуващ елемент.

В общественото хранене цените се формират по един от следните начини:

а) продажните цени се установяват, като към цената на суровините (цена на дребно), необходими за всяко ястие, се прибави единна надбавка, диференцирана по категории заведения;

б) при определяне на продажните цени се използват надбавки не на целия набор от суровини и полуфабрикати, а всяка суровина, включена в ястието, има продажна цена, получена от цената на дребно и начислената надбавка, отговаряща на категорията на заведението за обществено хранене.

У нас системата на ценообразуване няколко пъти се променя, за да се отразят по-пълно общественото необходимите разходи на труд за производството и реализацията на продукцията. Оформили са се следните периоди в ценообразуването:

1. До 1951 г. — твърди цени, установявани от градските народни съвети.

2. До 1957 г. — във всяко заведение за обществено хранене ежедневно се разработват собствени калкулации.

3. От 1958 г. до 1. I. 1968 г. цените на собствената продукция се калкулират, като от набора от суровини за всяко ястие се на-

числява единна надбавка, отговаряща на ценовата категория на заведенията за обществено хранене.

4. От 1. I. 1968 г. с Временна наредба № 3 от 22. XII. 1967 г. на Министерството на вътрешната търговия се извърши корекция в ценообразуването на кухненската продукция, на студените и топлите закуски, произведени и реализирани в заведенията за обществено хранене. За всяка суровина се определя продажна цена и с тази цена тя участва при определяне на продажната цена на продукцията.

5. Със заповед 200-ОХ от 9. II. 1979 г. на Държавния комитет за планиране, Главно управление по цените и Министерство на вътрешната търговия и услугите за собствената продукция се калкулира цена за производството и цена за реализацията. Заведенията за обществено хранене получават готови ястия по цени за производството. При продажбата те ползват само надбавката за реализация, отговаряща на категорията на заведението за обществено хранене.

По нормативен път ценообразуването в общественото хранене се усъвършенствува.³ Вече все по-пълно се отразява социалното и икономическото начало в този отрасъл. Съгласно Постановлението цената на продукцията в обществените столове се образува от цените на едро на суровините. Разходите за производство и обръщение (режийните разноси) се покриват със средства от фонд Социално-битови и културни мероприятия.

В търговските заведения от трета, втора и първа категория на клоновете „Обществено хранене към СД „Търговия“ на ОНС и в потребителните кооперации се запазва ценообразуването по Временна наредба № 3 от 22. XII. 1967 г. Продажната цена се формира, като всяка суровина от шестте групи хранителни продукти, включена в определено ястие, участва със своя цена. Тя се получава от цената на дребно, увеличена с диференцирана надбавка за категорията на заведението за обществено хранене.

За кухненската продукция в заведенията от Държавния комитет по туризма и в заведенията от екстра и лукс категории на МВТУ, ЦКС и др. ведомства се образува цена за производството и цена за реализацията.

Цената за производството се формира от цените на дребно на суровините, увеличени с диференцирани надбавки. Хранителните продукти са разпределени в шест групи.

Цената за реализацията се получава от цената за производството, увеличена с надбавки, различни за категориите заведения за обществено хранене. В тези надбавки са включени прилаганите преди това надбавки за оркестър и други нестокови услуги.

Ценообразуване на другите хранителни стоки. В предприя-

³ Вж. Постановление № 50 от 10. II. 1979 г.

тията за обществено хранене заедно с кухненската продукция се предлагат за реализация и други хранителни стоки. Това са стоки, които не се подлагат на кулинарна обработка.

Тази група стоки заема значителен дял в стокооборота на общественото хранене. Относителното тегло на отделните стоки е различно. То е под влияние на категорията на заведенията. Стокооборотът от тези стоки е най-голям в сладкарниците и павилионите. Тенденцията в перспектива е дялът на другите хранителни стоки в стокооборота на общественото хранене непрекъснато да намалява.

Другите хранителни стоки се реализират по два вида цени:

- а) по единни държавни цени на дребно;
- б) по продажни цени, които се образуват от единната цена на дребно и надбавки в сума, диференцирани по категории заведения за обществено хранене.

Продажните цени за пивото, безалкохолните и спиртните напитки се установяват в зависимост от:

- а) марката, вида и качеството на стоката;
- б) разфасовката в бутилки — 0,200 l, 0,250 l и т. н.

Цените за общественото хранене се определят от отделите „Цени и контрол на цените“ към Окръжните народни съвети, като се спазват нормативните документи. За заведенията на Държавния комитет по туризма цените се определят от неговите специализирани органи. Цените на отделните ястия, топли и студени закуски се разработват за сезон или за тримесечие. Най-малко десет дни преди новото тримесечие те се изпращат на предприятията и обществените столове.

Видове цени. В общественото хранене се използват следните видове цени:

А. Цени в търговската мрежа от заведения. В тези цени са включени търговските отстъпки и надбавки, за да се покрият всички разходи по производството и реализацията. Тези цени са:

1. Единни държавни цени на дребно. Те се прилагат:

- а) във всички заведения — продажба на хляб и хлебни изделия, на захарни изделия, цигари, кибрит и др.;
- б) в търговската мрежа (павилиони, бюфети) — всички хранителни стоки — тестени закуски, захарни изделия и т. н.;
- в) в част от заведенията — безалкохолни питиета и пиво.

2. Цени, в които са включени надбавки.

Б. Цени в обществените столове. Калкулират се на база цените на едро на суровините. Цената се намалява още и със средства за фонд Социално-битови и културни мероприятия.

В. Цени в почивни домове, станции, детски заведения и др. Цената на храната в тези заведения е значително по-ниска в сравнение с цената в обществените столове.

Г. Цени в здравните заведения. Цените тук нямат никакво

значение, защото здравните заведения имат утвърден бюджет и форми за закупуване на хранителните продукти.

К о н т р о л ъ т по спазването на цените се осъществява най-напред от органите, които са определили цените. Такава дейност изпълняват също и специализирани органи на Министерството на вътрешната търговия и услугите, Централния кооперативен съюз, Държавния комитет по туризма и др. Всестранен контрол упражняват Главното управление по цените и Министерството на финансите. Права в тази област са дадени и на обществените организации.

Ч е т и р и н а д е с е т а г л а в а

СТОПАНСКА СМЕТКА. ПЛАНИРАНЕ НА ДОХОДИТЕ И РЕНТАБИЛНОСТТА В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

1. СТОПАНСКАТА СМЕТКА—СЪЩНОСТ И ФОРМИ ЗА ПРИЛОЖЕНИЕ

Същност и необходимост от стопанската сметка. В процеса на изграждане на развито социалистическо общество настъпват качествени промени в характера на производителните сили и производствените отношения. По-пълното овладяване на икономическите закони и категории позволява ефективно да се използват материалните, паричните, финансовите и трудовите средства и ресурси. В развитието на икономиката голяма роля принадлежи на такива инструменти като стопанската сметка, себестойността, цената, парите, печалбата и др.

Във връзка с усъвършенствването на социалистическата организация на труда и на планирането особено място се определя на стопанската сметка. Ролята и значението на стопанската сметка са отразени в редица решения на партията и правителството и в нормативните документи.

В отчетния доклад на ЦК на БКП пред Десетия конгрес приложението на стопанската сметка се свързва с новите форми на икономическа организация, Държавните стопански организации (обединения) и Аграрно-промишлените комплекси.¹

На въпросите на стопанската сметка внимание отдели и Единнадесетият конгрес на БКП. В основните насоки за обществено-икономическото развитие през седмата петилетка се постановява, че националните стопански комплекси и отрасловите стопански системи ще работят на пълна стопанска сметка. Много конкретно Националната партийна конференция (1978 г.) реши: „Усъвършенствването на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката изисква повсеместно да се въвежда стопанската и вътрешностопанската сметка.“²

Укрепването и усъвършенствването на стопанската сметка е отразено в Конституцията на НР България. В член 18 е записано,

¹ Т. Ж и в к о в, Отчетен доклад на Централния комитет на БКП пред Десетия конгрес на партията, С., Партиздат, 1971, с. 70.

² Национална партийна конференция — Решение и Тезиси, С., Партиздат, 1978, с. 24.

че държавните стопански организации осъществяват дейността си съобразно с принципите на стопанската сметка.

В стопанската сметка като икономическа категория се възпроизвеждат Ленинските принципи за ръководство на народното стопанство — демократически централизъм, планомерност, материална заинтересуваност, материална отговорност, отчетност и контрол.

Основа на приложението на стопанската сметка при социализма са обществената собственост, законът за стойността и стокото-паричните отношения.

Стопанската сметка е социалистическа форма на организация на общественото производство, при която се цели да се реализират високи резултати при минимални разходи. Тя е специфична, пристица система на социализма.³

Стопанската сметка е основен метод на планово ръководство, елемент на икономическия механизъм и едновременно с това сложна икономическа категория. Същността на стопанската сметка се състои в това, че тя е метод за планово ръководство и управление на предприятията, основана на задължително съизмерване в стойностна форма на всички разходи с доходите, покриване на разходите със собствени доходи.

Много ясно акад. А. М. Румянцев отбелязва връзката между стопанската сметка и усъвършенствването на управлението, планирането и икономическото стимулиране.⁴

В стопанската сметка В. И. Ленин виждаше пътя за усъвършенствване на стопанското ръководство. „Не върху ентузиазма непосредствено, а с помощта на ентузиазма, роден от великата революция, въз основа на личния интерес, на личната заинтересуваност, на стопанската сметка се потрудете да поставите най-напред здрави мостчета, водещи в една дребноселска страна чрез държавния капитализъм към социализъм, иначе вие не ще се приближите до комунизма, иначе вие не ще доведете десетки и десетки милиони хора до комунизма. Така ни казва животът. Така ни казва обективният ход на развитието на революцията.“⁵

Върху причините, обусловили съществуването на стопанската сметка, продължават дискусиите. Поддържат се две тези. Според първата теза стопанската сметка се обуславя от действието на един икономически закон, а втората теза защитава становището, че стопанската сметка е обусловена от икономическите закони на социализма.

Прилагането на стопанската сметка се свързва и обуславя от действието на всички икономически закони — закона за стой-

³ И в. Душанов, Стопанска сметка и рентабилност, С., Партиздат, 1978.

⁴ А. М. Румянцев, Социальные и экономические проблемы современности, Наука, М., 1977.

⁵ В. И. Ленин, Съч., т. 33, с. 35—36.

ността, закона за разпределение според труда, закона за планомерното пропорционално развитие, основния икономически закон и др.

За да се постигне икономически ефект от приложението на стопанската сметка, са необходими следните най-важни условия:

а) продължително време за действие на утвърдените нормативи, лимити и показатели;

б) научно обоснована система на цените в общественото хранене, която да съчетава икономическите със социалните функции;

в) усъвършенствуване на планирането;

г) рационализиране на отчетността;

д) внедряване на социалистическа организация в производството, обслужването и управлението.

Стопанската сметка в отраслите на материалното производство и в общественото хранене се изгражда въз основа на следните п р и н ц и п и:

а) оперативно-стопанска самостоятелност на звената;

б) самоиздръжка и рентабилност;

в) материална заинтересуваност;

г) материална отговорност;

д) контрол на стопанската дейност чрез лева.

Икономическата обособеност и самостоятелност означава, че са създадени всички условия за изява и осъществяване самостоятелно на функциите на управление. Оперативно-стопанската самостоятелност и обособеност задължава стопанското звено да управлява предоставеното му от държавата имущество, да го съхранява и умножава. За тази цел се използват стоково-паричните отношения, икономическите закони и икономическите категории.

Самоиздръжката и рентабилността имат различно проявление в търговското и социалното обществено хранене. Самоиздръжката изисква да има повече доходи, отколкото са разходите. Но не може да се постави равенство между самоиздръжката и рентабилността. Само когато в баланса фигурира печалба, а тя е останала след покриване на всички разходи и задължения, тогава се изчислява рентабилност. За социалното обществено хранене не се поставя въпросът за самоиздръжка и рентабилност, защото не се получава печалба от неговата дейност.

Материалната заинтересуваност повелява всеки отделен участник в общественото производство да е заинтересуван да се реализират икономии и да се получи по-голям краен резултат, с който по-добре се оценява и възнаграждава изразходваният човешки труд.

Материалната отговорност е най-пряко свързана с материалната заинтересуваност. Тя се основава и спазва нормативните

документи за изпълнението на плановете, за реализиране на високо качество на продукцията и на услугите, за ефективно използване на суровините и полуфабрикатите.

Контролът чрез лева и отчитането се осъществяват от Българската народна банка. Със свои начини и форми тя контролира дейността на стопанските организации и предприятията. Периодично в банката се представят документи, с които се следят и оценяват производствените и финансовите резултати на стопанските единици.

Понякога същността на стопанската сметка се свързва с мисълта на В. И. Ленин за материалната заинтересуваност. Действително материалната заинтересуваност е важен елемент, на който се изгражда стопанската сметка. Смисъла на стопанската сметка В. И. Ленин вижда преди всичко в самоиздръжката, в рентабилността, което е и основният, главният елемент на стопанската сметка.

В доклада на др. Тодор Живков, изнесен на Юлския пленум на ЦК на БКП (1968 г.), се казва: „Необходимо е да се изгради докрай икономическата организация на производството, като се поставят всички звена и сектори на нашия стопански живот върху действителна самоиздръжка.“⁶

Форми за приложение на стопанската сметка. В документите на БКП за икономическата политика и в нормативните документи за управление на икономиката се говори за пълна стопанска сметка — предназначена за стопанските организации, и за вътрешна стопанска сметка — за поделенията на стопанските организации.

Предприятията за обществено хранене обединяват много на брой и различни по технико-икономическа характеристика заведения, работилници, цехове, транспортно стопанство и др. Всички звена на предприятията са органически свързани и подчинени на една цел — изпълнение на производствено-търговско-финансовия план при висока култура на търговското обслужване.

За различните звена и за предприятието като цяло са се утвърдили различни форми за приложение на стопанската сметка.

За общественото хранене на Съветския съюз са характерни пълната, непълната и вътрешната стопанска сметка. Разновидност на вътрешната стопанска сметка се приема бригадната стопанска сметка.⁷

Формите на стопанската сметка се определят от мястото и ролята на поделенията на предприятието, от тяхната имуществена и оперативна самостоятелност. Що се отнася до общественото

⁶ Т. Ж и в к о в, Основни насоки за по-нататъшното развитие на системата на управление на нашето общество, С., Изд. на БКП, 1968, с. 39.

⁷ С. С. В а с и л ъ в и др., Экономика общественного питания, М., Экономика, 1977, с. 325.

то хранене, не трябва механически да се приема съветската класификация.

Клоновете „Обществено хранене“ към СД „Търговия“ са юридически лица. Разработват пълен производствено-търговско-финансов план. По този начин е организирана и дейността на жп „Ресторанти и спални вагони“. В туристическите комплекси и в потребителните кооперации общественото хранене е отделен сектор. В тях стопанската сметка се прилага твърде различно в сравнение с клоновете „Обществено хранене“ и при жп „Ресторанти и спални вагони“.

Своеобразно е приложението на стопанската сметка в социалното обществено хранене. Обстоятелството, че не се реализира печалба от стопанската дейност, по същество не налага приложението на принципа за самоиздръжка и рентабилност. Но и тук ефективно използване на средствата на труда, суровините, човешкия труд и другите средства по нищо не се различава от другите отрасли на народното стопанство и най-вече от обслужващата сфера.

Вътрешната стопанска сметка е предмет на проучвания и на съветски, и на български учени. „Когато методът на стопанската сметка бъде приложен за поделенията на предприятието — магазини, работилници, транспортни средства, помощни стопанства и др., тогава говорим за вътрешна стопанска сметка.“⁸ В едно изследване за вътрешната стопанска сметка се посочва, че „вътрешната стопанска сметка е част от стопанската сметка на предприятията, нейно продължение и задълбочаване“.⁹

Стопанската сметка и вътрешната стопанска сметка се намират в единство и взаимозависимост. Единството се обуславя преди всичко от единството на целите, които се поставят с приложението на стопанската сметка. Неразривната връзка на стопанската сметка на предприятието и вътрешната стопанска сметка е резултат на системата от показатели в плана, които се конкретизират в поделенията. Следователно по-правилно е да се говори за стопанска сметка на организация, клон, предприятие и стопанска сметка на поделението. Но това не означава тъждественост. Когато разглежда стопанската сметка на цеховете, проф. С. К. Татур отбелязва: „Стопанската сметка на предприятието и вътрешната стопанска сметка представляват от себе си единно цяло, те се явяват единство, но не и тъждество.“¹⁰

Стопанската сметка на предприятието и вътрешната стопанска сметка на поделенията се намират в диалектическо единство. Те

⁸ М. Деведжиев, Вътрешната стопанска сметка в търговията на дребно, С., Профиздат, 1963, с. 4.

⁹ Е. Христов, Вътрешната стопанска сметка в промишленото предприятие, С., Наука и изкуство, 1966, с. 7.

¹⁰ С. К. Татур, Хозяйственный расчет в промышленности, Финанси, М., 1964, с. 233.

се отнасят както цялото към част, намират се в органическа връзка. От това следва, че както цялото не може да съществува без съставните си части, така и стопанската сметка на предприятието не може да функционира без стопанската сметка на поделенията.

Ролята на стопанската сметка на поделенията все повече ще нараства, защото предприятията не са механичен сбор от отделни звена и поради голямата сложност и многообразие в отношенията между индивида, колектива и обществото.

Без стопанската сметка на поделенията са немислими рационалната организация на съвременното кухненско производство, научно обоснованото планиране и отчитане, правилното съчетаване на материалната заинтересуваност и отговорност, икономите на суровини, материали, финансови средства или всичко онова, което осигурява висока ефективност на производствено-търговската дейност.

Основното предназначение на стопанската сметка на поделенията е постигане на висока ефективност, а това означава ефективност на предприятието, на цялото народно стопанство.

Особено внимание заслужава внедряването на стопанската сметка в бригадите, в управленските блокове, отдели, сектори и т. н. Резултатите от стопанската сметка винаги са положителни, когато нейното приложение е съобразено с особеностите на производствената, търговската и управленската дейност.

Усъвършенствването и приложението на стопанската сметка е под влияние на комплекс пр е д п о с т а в к и и у с л о в и я. Най-важни са усъвършенствването на планирането, разработването на нормативи за разход на овеществен и жив труд, рационализирането на организационната структура и пр.

Нормативи, показатели и лимити на стопанската сметка в поделенията и управленските звена. Приложението на стопанската сметка в поделенията и в управленските звена е свързано с решаване на два основни въпроса:

- а) правилно определяне на обектите, които трябва да работят по изискванията на стопанската сметка;
- б) своевременното утвърждаване на нормативи, лимити, показатели и планови задачи.

Приложението на стопанската сметка в поделенията за обществено хранене се урежда с Инструкцията III-5(1—11 от 30. X. 1972 г. „За организацията на вътрешната стопанска сметка в търговските организации“, утвърдена от Министерство на вътрешната търговия и услугите. Съгласно тази инструкция поделенията са разделени на три групи: а) поделения, които се отчитат на самостоятелен баланс; б) група обекти (по браншов или териториален признак), крупни търговски обекти, чиято дейност не се отчита на самостоятелен баланс; в) всички останали поделения, дейността на които не се отчита на самостоятелен баланс.

На стопанска сметка се обособяват и звена от управленския апарат на клоновете и поделенията. За тях се определят нормативи, лимити и показатели съобразно с ролята, която изпълняват при планирането, контрола или прякото ръководство на поделенията.

Стопанската организация и предприятията предлагат на поделенията (заведения, цехове и т. н.) нормативи, лимити и показатели в зависимост от самостоятелността по отношение на планиране и отчитане на цялостната дейност.

При внедряването на стопанската сметка се препоръчва да се утвърждават (съгласно Постановление № 55 от 22. XII. 1979 г.):

1. Обем на продажбите в натура — брой порции кухненска продукция и др. или в стойност.

2. Нормативи или лимити за материални разходи, върху които може пряко да се оказва влияние.

3. Изисквания за култура на обслужването.

4. Численост на персонала.

5. Разценки за разход на работна заплата за съответно определения обем продажба (в стойност или в натура).

6. Нормативи за увеличаване (намаляване) на фонд Работна заплата при икономии (преразходи) на материални разходи, които не влошават културата на обслужване.

7. Други специфични изисквания и условия за работа.

Действена вътрешна стопанска сметка е възможна, когато се конкретизират размерите на видовете материални разходи — разходи за гориво, вода и др.

За реализирана (завършена) трябва да се приема вътрешната стопанска сметка само при условие, че в поделенията се разработва схема № 2 за образуване и разпределение на общия доход. Това означава, че фонд Работна заплата е действително резултативна величина, отразяваща реално приноса на целия персонал за получения краен финансов резултат.

Най-сполучливо е приложението на вътрешната стопанска сметка в стопанските организации от системата на Държавния комитет по туризма.

При отчитане на резултатите от стопанската сметка много важно е да се знае как се определя сумата на разходите и на каква база на поделенията и бригадите се начисляват суми от общоуправленските разходи. В тази връзка е целесъобразно да се внесат съществени промени в нормативните документи за вътрешната стопанска сметка и на поделенията и бригадите да се предлагат планове, съобразени с техните възможности.

2. ИКОНОМИЧЕСКА СЪЩНОСТ И ХАРАКТЕР НА ДОХОДИТЕ И ПЕЧАЛБАТА В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

Обществено хранене се развива на базата на обществената собственост върху средствата за производство и на основните принципи и елементи на системата за планиране и стопанско ръководство.

Трите функции — производство, реализация и организация на потреблението, се намират в различна комбинация във видовете заведения за обществено хранене. В част от заведенията се осъществяват и трите дейности, в друга — само двете функции — производство и реализация, а в някои — само реализация и организация на потреблението. Комбинирането на функциите оказва пряко влияние върху крайния икономически резултат от дейността на заведенията за обществено хранене. Един от основните елементи на новия икономически механизъм е обвързването на работната заплата с крайния резултат. Крайният икономически резултат от производствено-търговската дейност на предприятията за обществено хранене намира израз в дохода и печалбата.

Предприятията за обществено хранене произвеждат собствена продукция, която се предлага едновременно с консумация на други хранителни стоки. В отделни заведения потребителите получават и нестокови услуги.

От производствената и от търговската дейност се формират бруто приходи, общ доход и печалба.

Бруто приходите се образуват главно от търговските отстъпки и от надбавките, включени в стоките и получени след тяхната реализация. Отстъпките и надбавките покриват разходите за производството, реализацията и организацията на потреблението. В бруто приходите се включват също и получените суми от неустойки, щети и други приходи.

За да се реализира плановият стокооборот, са необходими парични средства, които в общественото хранене представляват разходите за производство и обръщение. С тяхната сума се намаляват бруто приходите. В разходите не са включени работната заплата и начисленията за ДОО. Като се прибавят към тази коригирана сума премиите върху цените, отпуснати от държавния бюджет или от министерството, се получава общият доход.

По своята същност общият доход, наричан още и брутен доход, е онази част от стойността, която отговаря на вложени в производството и при покупко-продажбата труд. Изхождайки от Марксовата теория за възпроизводствения процес, общият доход е сумата на променливия капитал и принадлежната стойност — $V+m$. Първият елемент (V) е продуктът за себе си, акумулиран в работна заплата, и полагащите се начисления за Държавното обществено осигуряване. Втората част — продуктът за обществото (m), чистият доход, се разделя на две части:

- а) чист доход на стопанската организация или печалбата;
- б) централизиран чист доход на държавата или данък върху оборота (ДО). Неговата сума се превежда директно в Държавния бюджет.

Двете части на общия доход — чистият доход и работната заплата с начисленията за ДОО, представляват новосъздадената стойност за даден отчетен период.

В цената на собствената продукция и на другите хранителни стоки в общественото хранене не се включва данъкът върху оборота. Данъкът върху оборота се получава от експлоатационните дейности — хотели, мотели, транспорт, от промишлена дейност и др.

В социалното обществено хранене не се реализира печалба, а следователно и общ доход.

И общият доход, и печалбата са стойностни категории, но между тях съществуват различия, отнасящи се до използването им и оценката на производствено-търговско-финансовата дейност на предприятията.

Печалбата е крайният финансов резултат. Тя характеризира икономическата ефективност на предприятието. Тя се получава, като сумата на печалбата от основната дейност се увеличи с непланируемите доходи или се намали с непланируемите разходи.

Непланируемите доходи са резултат от излишъци на стокowo-материални ценности, от операции с амбалаж, получени суми от неспазени договорни отношения и др.

Непланируемите разходи са загубите от стихийни бедствия, отписани дебиторски задължения и др.

В резултат на това коригиране се получава балансовата печалба. Балансовата печалба фигурира в баланса на предприятието и се разпределя чрез схемата за образуване и разпределение на общия доход.

Печалбата на предприятията за обществено хранене се състои от две части:

- а) пренесена от други отрасли;
- б) новосъздадена стойност, която е получена от производителния труд на работниците от заведенията за обществено хранене — при производството на собствената кухненска продукция.

Съотношението на тези две части характеризира организацията на производствения и търговския процес. При положение, че частта на търговските отстъпки е по-голяма, в предприятията за обществено хранене се реализират повече продажби от други хранителни стоки.

Когато преобладава сумата на надбавките, това показва, че предприятията за обществено хранене изпълняват своите производствени функции, трудът на работниците е производителен и участва в създаването на националния доход. По-голямата

сума на надбавките в печалбата свидетелствува за изпълнение на основното задължение на общественото хранене — производство на полуфабрикати и готова храна. Съотношението на тези две части трябва да се променя в полза на надбавките.

3. ОБРАЗУВАНЕ НА ДОХОДА И ПЕЧАЛБАТА. РЕНТАБИЛНОСТ В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ

Доходът и печалбата са стойностни категории. Те са свързани със стоково-паричните отношения и закона за стойността. В нормативните документи за новия икономически подход и новия икономически механизъм за дохода се използват няколко производни понятия.

Доходът от стопанската дейност в поделенията представлява сборът от търговските отстъпки, надбавките, финансовата помощ от стопанската организация и финансовия резултат от външнотърговската дейност, намален със сумата на разходите.

Общият доход се получава, като към дохода от стопанската дейност се прибавят премията върху цените, отпуснати от бюджета или министерството.

Общият доход на предприятието (поделението) се формира, като сумата на общия доход се намали:

- а) с преките плащания от общия доход, извършени от поделението за сметка на стопанската организация;
- б) с отчисленията за стопанската организация.

Брутният доход за потребление е сума от две величини: а) размера на паричните средства за потребление; б) разходите за работна заплата от фонд Разширяване и техническо усъвършенстване и от други фондове.

Нетният доход за потребление се формира чрез намаление на брутният доход за потребление с отчисленията за стопанската организация от регулиране нарастването на дохода за потребление.

При образуването и формирането на дохода в стопанската организация се отчита нейната по-голяма самостоятелност в отношенията с държавния бюджет и със собствените предприятия (поделения).¹¹

Най-голям относителен дял в бруто приходите, общия доход и печалбата заемат търговските отстъпки и надбавките. За стоките, които се реализират в общественото хранене по единни държавни цени на дребно, се получават само търговски отстъпки. Но това не означава, че е една и съща икономическата същност на отстъпките и надбавките.

¹¹ Постановление № 55 на Министерски съвет от 22. XII. 1979 г. „За усъвършенстване управлението на стопанските организации и поделенията от вътрешната търговия, местната промишленост и битовите услуги.“

Търговската отстъпка е икономическа категория. Тя е специфичен норматив, необходим за планиране и регулиране на целия отрасъл, на стопанските организации и предприятия и на техните поделения и за успешното прилагане на стопанската сметка.

Търговската отстъпка е основният източник на доходи за търговските организации. От нейната сума се покриват разходите за обръщението, формира се печалбата, уреждат се взаимоотношенията с държавния бюджет. Сумата на търговската отстъпка се получава в процеса на покупко-продажбата, при реализацията на стоките. Следователно търговската отстъпка е икономически стимул за непрекъснато увеличаване на стокооборота.

Търговските отстъпки са диференцирани по групи и видове стоки. За да се осигури рентабилност на предприятията, за някои стоки се определят и допълнителни отстъпки, с които се изплащат разходите за транспорт, за лагеруване на стоките и др.

Когато характеризира капиталистическото възпроизводство, Карл Маркс определя търговската отстъпка като част от принадлежната стойност, която промишленият капиталист отстъпва на търговеца-капиталист.

В условията на социализма търговската отстъпка изпълнява нови и различни функции, произтичащи от характера на възпроизводствения процес. Проф. Иван Виденов характеризира по следния начин търговската отстъпка: „Следователно цялостната икономическа природа на търговската отстъпка се съдържа не само в това, че тя е разлика на покупни и продажни цени, елемент на продажбената цена на стоката, структурна част на цената, но преди всичко в това, че търговската отстъпка е особен вид цена, цена на част или на пълната търговска услуга.“¹²

В организациите за обществено хранене търговската отстъпка се получава след реализацията на суровините и стоките. Но размерът на отстъпката не може да покрие и разходите за обръщението, и разходите за производството. Поради това в общественото хранене се начисляват и надбавки.

Надбавките са основа за формиране на дохода и печалбата в общественото хранене. Те са един от ценообразуващите елементи, но не се поставят над цената, а се прибавят към покупната стойност на суровините и стоките, за да се получи продажната цена в общественото хранене.

Надбавката се състои от две части: размер за изплащане на разходите и размер на производствената печалба. Изходна база при определяне на норматива на надбавките са обществените необходими разходи на труд, диференцирани по групи и видове заведения за обществено хранене.

¹² И в. Виденов и др., Икономика и организация на вътрешната търговия. Част втора, С., Наука и изкуство, 1971, с. 72.

Съвкупната надбавка в общественото хранене се разделя на две части:

а) надбавки за готовите, за хранителните стоки, които не се подлагат на кулинарна обработка;

б) надбавки за кухненската продукция, диференцирани по групи суровини и по ценови категории на заведенията за обществено хранене.

Надбавките за готовите стоки са различни, съобразени са с потребностите, които задоволяват, и със социалната политика на държавата. Най-високи са размерите на надбавките за спиртните напитки.

В някои заведения за обществено хранене в цената на стоките и услугите се включва допълнителна надбавка за музикална и артистична програма. Със сумата на тази надбавка се формират средствата за заплащане труда на музикантите и артистите. —

При нормиране на бруто прихода, дохода и печалбата влияние оказват различни по брой и значение фактори.

Степента на влияние на факторите върху бруто прихода в предприятията за търговия на дребно и в предприятията за обществено хранене е различна. Анализът показва, че най-важна предпоставка за определяне на тяхното влияние е специфичността на изпълняваните функции.

Задълбочено и подробно са разгледани факторите, които оказват влияние върху размера на бруто прихода в търговските предприятия. Ф а к т о р и т е са систематизирани в три групи:

а) обем на стокооборота;

б) стокова структура на стокооборота;

в) конкретни размери на търговските отстъпки при отделни стоки¹³.

За общественото хранене на СССР факторите са степенувани по следния начин:

а) обем на стокооборота;

б) размер на търговските отстъпки и надценки;

в) относителен дял на купените стоки и на кухненската продукция, място за реализацията, ценова категория на заведенията за обществено хранене;

г) степен на осигуреност с полуфабрикати, структура на суровините и реализираните стоки;

д) специализация и разположение на мрежата от заведения за обществено хранене, формите на търговско обслужване;

е) размер на непланируемите доходи и разходи¹⁴.

В друго изследване за рентабилността факторите са посочени в следния ред: размер на търговските отстъпки и надценки; струк-

¹³ И в. В и д е н о в и др., Доходи на търговските предприятия, С., Профиздат, 1968, с. 50—51.

¹⁴ С. С. В а с и л ъ в и др., Экономика общественото питания, М., Экономика, 1977, с. 330.

тура на стокооборота; асортимент на стоките; организация на производството и търговията и др.¹⁵

И действително размерът на бруто прихода в общественото хранене е подложен на влиянието на различни фактори. Много точно се отбелязва, че факторите, от които зависи той в рамките на отрасъла и неговите обособени организации, са икономически обусловени и което е твърде важно, той се формира при определени икономически условия, повечето от които се обуславят от фактори, излизащи извън рамките на предприятието.¹⁶

По степен на влияние и значение факторите за формиране на бруто прихода в предприятията за обществено хранене могат да се представят, както следва:

а) формите на производството и начините за търговско обслужване;

б) обемът на реализирания стокооборот;

в) структурата на стокооборота, относителният дял на стокооборота от собствена продукция, асортиментът на стоките и на собствената продукция;

г) конкретните размери на търговските отстъпки и на надбавките за отделните суровини и стоки.

Предприятията за обществено хранене съдействуват за повишаване на обществената производителност на труда, за снижение на разходите за производство и обръщение при дадена степен на производството, като *прилагат и усъвършенствуват социалистическата организация на труда*. Постиженията на науката и челиния опит, рационалната организация на производството осигуряват възможности за изразходване на по-малко труд и осигуряване на по-голяма маса бруто приходи.

Големи са икономическите изгоди от *междутрасловото коопериране* и за предприятията, и за държавата. Това е резултат от ефективното използване на базата на предприятията от хранителната промишленост и по-малкото капитални вложения, необходими за общественото хранене.

Начините на търговското обслужване също оказват влияние върху сумата на бруто прихода. При самообслужването производителността на труда на работниците нараства 20—25%, а разходите за производство и обръщение се съкращават с 10—15%. Предприятията за обществено хранене не могат и не е целесъобразно да внедряват в цялата мрежа от заведения за хранене самообслужването. Тази форма на обслужване се използва в заведенията за масово хранене — закусвални, обществени столове, гостилници и др.

¹⁵ Я. С. Столяров, Цена и рентабилност в общественном питании, М., Экономика, 1967, с. 130.

¹⁶ Ив. Виденов и др., Доходи на търговските предприятия, с. 51—52.

Разширяването на продажбите по абонамент и за консумация в дома на потребителите се отразява положително върху размера на бруто прихода.

Обемът и структурата на стокооборота са също фактори, които предприятията за обществено хранене не могат произволно да определят. При всички равни условия по-големият обем на стокооборота съдържа повече бруто доход. От друга страна, стокооборотът от собствена продукция предлага по-голям доход, макар че изисква изразходване на повече труд. Обемът и структурата на стокооборота са под влияние на платежоспособното търсене и на наличните стокови фондове.

Потребителското търсене също оказва влияние върху обема и структурата на стокооборота. За да се стимулира продажбата, за някои стоки се предвиждат по-големи търговски отстъпки. Но от такива стоки не може непрекъснато да се увеличава стокооборотът при положение, че не се търсят от населението.

Относителното тегло на стокооборота от собствени продукция непрекъснато ще нараства, когато цените на ястията са равни или по-ниски от разходите за доставка на суровините и приготвяне на храната в дома на потребителя. Равнището на цените и високото качество са фактор за увеличаване на бруто прихода. Качеството на продукцията е проблем вътрешен и в голяма степен зависи от спазване на утвърдените технологии.

Конкретните размери на търговските отстъпки и на надбавките за суровините и стоките са фактор за изменения в размера на бруто прихода. От размера на търговските отстъпки и на надбавките се определя дали всеки продукт, подложен или не на кулинарна обработка, ще бъде рентабилен. Това не означава, че при ценообразуването се нарушават социалните функции на общественото хранене.

Печалбата на предприятията за обществено хранене се формира под влияние и на факторите, определящи размера на бруто прихода, и от специфични фактори.

Специфичен фактор е *сумата на разходите за производство и обръщение* и преди всичко разходите за жив труд, показани чрез фонд Работна заплата.

С икономическите категории доход и печалба са свързани доходността и рентабилността.

Всяко предприятие реализира доход, но не всички предприятия са рентабилни. Рентабилността е в различни варианти. Едни предприятия покриват всички разходи, превеждат дължимите суми към бюджета, отчисляват необходимите суми за фондовете и остава чиста печалба. Друга група предприятия покриват всички разходи, издължават се към държавния бюджет, но не си осигуряват средства за фондовете. Третата група предприятия са тези, които получават доход, но той е недостатъчен за покриване на разходите и за образуване на фондовете.

Доходът и печалбата в различна степен се използват като оценъчни показатели. По-големи са предпочитанията и предимствата към печалбата.

С дохода не може да се отрази ефективността на капиталните вложения, тъй като освен за натрупване той се използва за работна заплата и за финансиране на социално-битови мероприятия. За да може доходът да се използва за икономическа оценка, трябва да се редуцира и от него да се премине към печалба. С печалбата по-точно се измерва ефективността от капиталните вложения; от нейния размер се определят сумите за централизирания доход на държавата и средствата в собствените фондове на организациите и предприятията. Сумата на печалбата се използва за изчисляване на рентабилността.

Доходът и печалбата се измерват с абсолютни и с относителни величини. Абсолютният размер представлява сумата, масата на дохода и печалбата.

Равнището на дохода и печалбата се изразяват чрез различни бази. Равнището на дохода може да се получи:

а. Като отношение на дохода към сумата на реализирания стокооборот и показва какъв доход се получава от 100 лв. стокооборот, или

$$\text{ОД} = \frac{\text{Д} \cdot 100}{\text{СО}},$$

където

ОД е относителният доход, %;

Д — общият доход, лв.;

СО — реализираният стокооборот, лв.

б. Като отношение на дохода към сумата на производствените фондове и показва със 100 лв. фондове колко доход е създаден

$$\text{ОД} = \frac{\text{Д} \cdot 100}{\text{Ф}},$$

където Ф са фондовете — основни и оборотни.

в. Като отношение на дохода към броя на заетите работници и служители. По този начин се установява обществената производителност на труда

$$\text{ОПТ} = \frac{\text{Д}}{\text{БР}},$$

където БР е броят на работниците.

При определяне равнището на рентабилността за база се използват реализираният стокооборот, производствените фондове и сумата на разходите за производство и обръщение.

Икономически най-целесъобразно е рентабилността да се из-

мерва като отношение на печалбата към производствените фондове, или

$$P = \frac{П \cdot 100}{Ф},$$

където

Р е рентабилността;

П — балансовата печалба.

Рентабилността, изчислена като отношение на печалбата към производствените фондове, показва колко ефективно се използват предоставените средства от държавата. Трудността при изчислението на рентабилността по този начин се създава от притежаваната чужда, наета материално-техническа база. За специализираните цехове, централните кухни, за комплексите и кулинарните комбинати рентабилността ще показва ефективността от производствената и търговската дейност.

За оценка на дейността на предприятията за обществено хранене значение има рентабилността, получена като отношение на печалбата спрямо сумата на разходите за производство и обръщение, или

$$P = \frac{П \cdot 100}{РПО},$$

където РПО са разходите за производство и обръщение.

С равнището на рентабилността, изчислено на база фактическите разходи, се характеризира равнището на организация и използване на живия и овеществения труд. Рентабилността, изчислена чрез разходите, показва в каква степен предприятията използват предимствата на прогресивните форми за кухненско производство.

Целесъобразно е, както предлага проф. Иван Душанов, рентабилността да се изчислява и като отношение на печалбата към фонд Работна заплата и начисленията за ДОО. По този начин по-пълно се показва ефективността от живия човешки труд.¹⁷ За това изчисление се използва формулата

$$P = \frac{П \cdot 100}{ФРЗ + ДОО}.$$

Още по-пълна информация не само за рентабилността, но и за ефективността от стопанската дейност се получава, когато се включи за изчисленията и сумата на средногодишно ангажираните фондове.¹⁸ При измерването на рентабилността се използва формулата

$$P = \frac{П \cdot 100}{ФРЗ + ДОО + Ф}.$$

¹⁷ И. Душанов, цит. произведение, с. 131.

¹⁸ Н. Словачова, Ефективност на вътрешната търговия в НРБ, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, Варна, 1978, с. 58—73.

Рентабилността се измерва и като отношение на печалбата към реализирания стокооборот и се получава представа за печалбата, получена от 100 лв. стокооборот:

$$P = \frac{П. 100}{СО}$$

Независимо коя база се приема за измерване на рентабилността, различава се: а) рентабилност от продажбите (от реализацията); б) рентабилност на предприятието, на стопанската организация.

Рентабилността от продажбите се получава като отношение на печалбата от основната дейност (реализацията) към различните бази за измерване.

Рентабилността на стопанската организация и на предприятието се измерва с печалбата, в която са намерили отражение непланируемите доходи и непланируемите разходи. И тук се използват възприетите бази за измерване.

Двата вида рентабилност могат да бъдат: а) равни, да съвпадат; б) да бъдат различни. По-голяма ще бъде рентабилността на стопанската организация или на предприятието, когато непланируемите разходи са по-малки от непланируемите доходи.

Пример. Печалбата от реализация е 120 000 лв. при годишен стокооборот 6 000 000 лв. През годината са получени непланируеми доходи за 4600 лв., а са изразходвани непланируеми средства за 2800 лв., или положителна разлика 1800 лв. При тези данни се получава:

а) рентабилност от реализацията на собствена продукция и други хранителни стоки

$$P = \frac{120\,000 \cdot 100}{6\,000\,000} = 2 \text{ лв. оборот на } 100 \text{ лв. стокооборот};$$

б) рентабилност от цялата стопанска дейност

$$P = \frac{121\,8000 \cdot 100}{6\,000\,000} = 2,03 \text{ лв.}$$

На практика може да има случаи, когато планът за печалбата е изпълнен, но не е постигната планова рентабилност. Това е следствие от по-голямото изпълнение на плана по стокооборота в сравнение с плана за печалбата и от промяна в структурата на стокооборота.

В стопанските организации, където има няколко дейности, освен общественото хранене се изчислява рентабилност за всяка от тях. Например в туристическите комплекси и Държавния комитет по туризма се изчисляват: рентабилност от средствата за подслон, от търговията на дребно, за общественото хранене, за автотранспорта и т. н.

Рентабилността в общественото хранене във все по-голяма степен ще зависи и ще се определя от формите за производство и начините за обслужване, от качеството на продукцията, от обосновани корекции на търговските отстъпки и на надбавките, от усъвършенствуване на управлението.

Рентабилността в общественото хранене е най-ниска в сравнение с останалите отрасли. За това най-голямо отражение има съществуващата организация на стопанската дейност, организацията на труда и социалната роля на общественото хранене.

4. АНАЛИЗ И ПЛАНИРАНЕ НА ПЕЧАЛБАТА В ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНО

Анализ на печалбата. Икономическият анализ е една от предпоставките за разработване на плана за печалбата. Обемът на информацията, получен при съпоставяне на плановете и отчетните данни, в голяма степен се определя от функциите, изпълнявани от ведомството, стопанската организация и от предприятията.

Анализът започва с анализа на общото изпълнение на плана, като се анализират показателите стокооборот, печалба и рентабилност в абсолютни суми по план и отчет и изпълнението в процент. За да се разкрият закономерностите, използват се данните за тези показатели от няколко отчетни години. Отклоненията от фактическата сума на печалбата и равнището на рентабилността от плановете данни могат да бъдат предизвикани: от неизпълнение (неизпълнение) на плана по стокооборота; изменение в равнището на бруто прихода; промяна в равнището на разходите за производство и обръщение; от непланируеми доходи и разходи и др.

За да се получи цялостна представа за окончателния размер на печалбата, трябва да се анализират различни показатели — структурата на стокооборота, групите и видовете заведения за обществено хранене, конкретните размери на търговските отстъпки и надбавки, непланируемите доходи и разходи.

Структурата на стокооборота се анализира, за да се определи влиянието на търговските отстъпки и на надбавките. Надбавките за суровините са по-големи по норматив в сравнение с тази за другите хранителни стоки. След като се знае размерът на търговските отстъпки и на надбавките по групи стоки, получава се равнището на бруто прихода чрез следната формула:¹⁹

$$H = \frac{(H^1 + T) \cdot 100}{100 + H^1},$$

¹⁹ А. И. Кочерга и др., Планирование хозяйственной деятельности предприятий общественного питания, М., Экономика, 1970, с. 154—155.

където

Н е равнището на бруто прихода в процент към продажната цена;

Н¹ — размерът на надбавката в процент към стойността на суровините по цени на дребно;

Т — търговските отстъпки.

Търговската отстъпка за океанската риба е 10,5%. Равнището на бруто дохода в заведенията от първа категория при надбавка 45% е 38,27%; за втора категория с надбавка 40% равнището на бруто прихода е 36,07% и в трета категория с надбавка 35% равнището на бруто прихода е 38,70%.

При анализа, когато е известно равнището на бруто прихода и на търговските отстъпки (които са постоянна величина), за да се определи средната надбавка, използва се формулата

$$Н^1 = \frac{(Н - Т) \cdot 100}{100 - Н}.$$

Разширяването на продажбите на готова храна за потребление в дома на потребителите довежда до намаление на бруто дохода поради промяната в намалението на продажната цена.

Структурата на мрежата от заведения за общественото хранене се отразява на всички обемни и качествени показатели. По-голяма е масата на бруто прихода в заведенията, където се произвежда и реализира повече стокооборот от собствена продукция. Бруто приходът и печалбата в тясно специализираните заведения са по-високи в сравнение с останалите заведения.

Анализът на *непланируемите доходи и разходи* допълва общия анализ, като заедно с това позволява да се оцени работата на ръководството на стопанската организация и на предприятията.

Икономическият анализ трябва да обхване клоновете и поделенията на стопанската организация и на предприятията.

За икономическия анализ се ползват данни от счетоводната отчетност. Сумата на печалбата се определя, като се вземат оборотите и салдата (остатъците) по сметките: *Стоки и суровини в складовете на общественото хранене, Стоки и суровини в обектите на общественото хранене, Отстъпки за стоки и суровини в складовете на общественото хранене, Отстъпки и надценки на стоките и суровините в обектите на общественото хранене, Реализация на стоките в общественото хранене, Реализация на кухненска продукция и с/ка Печалби и загуби от текущата година.*

Планиране на сумата и равнището на печалбата. Сумата на печалбата е изходна величина за разработване на финансовия план на организацията и предприятията.

Планирането на отраслите на народното стопанство се извършва на нормативна база. Стопанските организации и предприятията получават нормативите, лимитите и показателите от Държавния

комитет за планиране и Министерството на финансите чрез отрасловото ведомство: Министерството на вътрешната търговия и услугите, Централния кооперативен съюз, Държавния комитет по туризма и др.

Стопанската организация след получаването на нормативите, лимитите и показателите разработва своя план по клонове в следната примерна планово-отчетна форма (табл. 25).

Таблица 25

Показатели	Общо за стопанската организация		В т. ч. по клонове
	сума, хил. лв.	в % към стокооборота	
1. Стокооборот	8000	—	
2. Общ доход	1240	15,5	
3. Фонд Работна заплата от общия доход	1120	14,0	
4. Печалба	120	1,5	

Изпълнението на плана за печалбата е под влияние на изпълнението и преизпълнението на обема и структурата на стокооборота, на относителното снижение на разходите за производството и обръщението. Особено внимание се отделя на променливите разходи, чиято величина е свързана с обема на стокооборота. Стимулирането за намаление на материалните разходи е условие за намаление на общата сума на разходите.

Проблемът за повишаване на културата на обслужването е свързан с увеличаване на разходите за производство и обръщение. Стопанските организации и предприятия не могат да оказват влияние на всички фактори, от които се формират доходът и печалбата. Те обаче трябва да създават най-благоприятни условия за ефективност от използването на предоставените ресурси и средства.

Размерът на търговските отстъпки не е достатъчен да покаже разходите по обръщението. В СССР от 1970 г. за някои стоки са повишени размерите на търговските отстъпки. У нас също трябва да се преразгледат нормативите за търговските отстъпки и за някои стоки те да бъдат увеличени. Основанията за промяната са в научно обоснованата система за ценообразуване и в решенията на БКП за непрекъснато повишаване културата на търговското обслужване.

В СССР сумите на бруто прихода и печалбата в предприятията за обществено хранене се планират, като се използва продуктивният баланс на стокооборота. Суровините и стоките са разделени на няколко групи съобразно с процентите на търговските отстъпки и надбавки. Методиката е много подходяща, но тя изисква да се запази груповата и вътрешногруповата структура на стокооборота през плановия период.

Съветският учен Я. С. Столяров е разработил методика за ежедневно планиране и отчитане на печалбата.²⁰ Същността на методиката се свежда до:

а) определяне на сумата на условно-постоянните и променливите разходи за тримесечие;

б) определяне на сумата на постоянните разходи за един ден, като постоянните разходи за тримесечие се разделят на дните на тримесечието (90);

в) определяне ежедневната норма на променливите разходи в процент към стокооборота, която е равна на процента на променливите разходи за цялото тримесечие.

Сумата на ежедневните разходи се получават чрез формулата

$$\text{РПО} = \frac{(\text{СО} \cdot \text{Р})}{100} + \text{У},$$

където

РПО са разходите за производство и обръщение;

СО е ежедневният стокооборот;

Р са променливите разходи в процент;

У — условно-постоянните разходи в левове.

В заведенията за обществено хранене се разработват ежедневни графици с показатели на стокооборота, бруто прихода, разходите за производство и обръщение и печалбата.

²⁰ А. Я. Столяров, Себестоимость, цена, прибыль в общественном питании, М., Экономика, 1971, с. 134.

Петнадесета глава

ПЛАНИРАНЕ НА ФИНАНСИТЕ НА ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕ

1. СЪЩНОСТ И ЗНАЧЕНИЕ НА ФИНАНСИТЕ В ОБЩЕСТВЕНТО ХРАНЕ

Икономическа основа на социалистическите държавни финанси са социалистическата собственост върху средствата за производство и стоково-паричните отношения. Социалистическите финанси са обективна икономическа категория, появила се благодарение на две предпоставки:

- а) наличие на стоково производство;
- б) запазване на държавата.

Функционирането на финансите винаги се съобразява с действието на икономическите закони и с етапа на развитие на държавата. Връзката на финансите с основния икономически закон се изразява във формиране и използване на средствата за по-пълно задоволяване потребностите на социалистическото общество и на неговите членове. Финансите съдействуват да се изпълняват и преизпълняват плановете и по този начин да се изразява връзката със закона за планомерното пропорционално развитие. Системата от финансови отношения е в най-пряка зависимост с производителността на труда, с натрупването и потреблението на националния доход и т. н.

При използването на финансите БКП се съобразява с казото от В. И. Ленин, че „... всякакви радикални наши решения са обречени на несполука, ако нямаме успех във финансовата политика“.¹ Документите на Единадесетия конгрес на БКП, на националната партийна конференция (1978 г.) и Тезисите за развитие на България до 1990 г. съдържат конкретни решения а усъвършенствването на социалистическите финанси.

По същността на финансите и по функциите, които те изпълняват, има различни мнения. За едни финансите са „парични отношения, върху които се осъществява образуването и използването на централизираните и децентрализираните средства за запечатване на разширеното социалистическо възпроизводство

¹ В. И. Ленин, Съч., т. 27, Изд на БКП, 1953, с. 378

и удовлетворяване на общодържавните интереси“. За доизясняване на същността на финансите се добавя: „Специфичността на тези отношения се състои в това, че финансите са органически свързани с функционирането на парите и поради това се явяват като система от парични отношения.“² Други определят финансите като система от имперични парични отношения, изразяващи се във форма на планомерно движение, главно на чистия доход, образуване и използване на централизираните и децентрализираните парични фондове с цел задоволяване потребностите на социалистическото общество³.

Дадените определения не отчитат наличието, съществуването на социалистическата държава, която е причина и предпоставка за съществуването на финансите. Сравнително най-точно е определението, според което „... те са (финансите) тази дейност на социалистическата държава, която е свързана с формирането и използването на централизираните и децентрализираните парични фондове, необходими на държавата за осъществяване на нейните функции, и която дейност предизвиква специфични парични отношения, наречени финансови отношения“.⁴

Финансите на социалистическата държава са свързани с разпределението и преразпределението на съвкупния обществен продукт, на националния доход и на децентрализираните парични фондове на стопанските организации. Социалистическите финанси функционират в две звена като:

- а) държавни финанси;
- б) финанси на стопанските организации и на отраслите.

Финанси на социалистическите предприятия са тези парични отношения, осъществявани на основата на стопанската сметка, произтичащи от кръгооборота на производствените фондове и свързани с разпределението на паричните постъпления и натрупвания с оглед формирането и използването на определени парични фондове.

Под финанси на отраслите и организациите се разбира тези парични отношения, които произтичат от относително обособения индивидуален кръгооборот на производствените фондове и изразяват разпределението на паричните постъпления и натрупвания с оглед формирането и използването на определени парични фондове.⁵

Финансите на социалистическата държава се формират от няколко източника, най-важни от които са: а) национал-

² Д. Аллахвердян, Н. Любимов, Финансы СССР, М., Финансы, 1968, с. 8.

³ А. Александров, Э. Вознесенский, Финансы социализма, М., Финансы, 1974, с. 39.

⁴ Г. Свраков, М. Русинов и др. Финанси и кредит на социалистическата държава, ДИ „Г. Бакалов“, Варна, 1970, с. 27.

⁵ Цв. Коцев и др., Финанси на народностопанските отрасли, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, Варна, 1978, с. 10.

ният доход; б) националното богатство; в) стоковите кредити и паричните помощи, които социалистическите страни си оказват една на друга.

Финансовите средства на стопанските организации се набират от следните източници: а) стойността на реализираната продукция и по-точно чистия доход и начисленията в себестойността или в разходите; б) централизираните средства с характер на резерви; в) държавния бюджет; г) банковите кредити.

С усъвършенствуването на методите за финансово осигуряване на стопанската дейност се променят източниците за набиране на средства. Основен метод е самофинансирането. Чрез самофинансирането се установява пряка връзка по време и по място между резултатите и стопанската дейност, засилват се материалната заинтересуваност и материалната отговорност, по-голяма е маневреността при използването на средствата, по-резултатно се прилага стопанската сметка и т. н.

Съотношението между централизираните (държавните финанси) и децентрализираните финанси (финансите на организациите и комплексите) по отделни периоди е различно.

Социалистическите финанси се организират на следните принципи: демократически централизъм; плановост; внедряване на стопанската сметка; съотношение между собствени и заемни средства; създаване на финансови резерви.

Социалистическите финанси изпълняват разнообразни функции, но основни от тях са: а) разпределителната и б) контролната функция.

Чрез разпределителната функция финансиите участвуват в разпределението и преразпределението на съвкупния обществен продукт и на националния доход.

Контролната функция на финансиите е свързана с тяхното място, роля и значение във възпроизводствения процес. Финансовият контрол е една от формите на общия стойностен контрол. Негова основа са стойността на стоките и услугите и парите. Контролът за образуване, разпределение и използване на средствата в същност е цялостен анализ на стопанската дейност. Той се упражнява по две насоки: а) изпълнение на финансовите показатели в плановете; б) нормативно, законосъобразно движение и използване на паричните средства.

Контролът в зависимост от кои органи се упражнява може да бъде: а) общодържавен — от органи на държавата; б) ведомствен — от органи на стопанските комплекси, от министерствата и т. н.; в) вътрешен — от органи на стопанските организации.

Според времето на провеждането му финансовият контрол е: предварителен (превантивен); текущ и последващ.

Видовете контрол използват общи и конкретни методи. Във

всички случаи за основа на провеждането му служат документите на счетоводната отчетност.

Активното въздействие и ролята на финансите са свързани: а) с укрепване и внедряване на стопанската сметка; б) обслужване на кръгооборота на производствените фондове, развитие и усъвършенстване на разширеното социалистическо възпроизводство; в) активно съдействие за развитие и укрепване на индивидуалната и колективната материална заинтересуваност, еднопосочност в интересите на индивида, колектива и държавата; г) разкриване и използване на резервите, осигуряване на средства за материално стимулиране; д) ускорено внедряване на техническия прогрес и на социалистическата организация на труда, производството и управлението.

Финансите на стопанските организации за обществено хранене са предназначени да осигуряват ритмично протичане на производствените и на търговските процеси, разпределението и преразпределението на паричните средства, ефективното използване на паричните и трудовите ресурси. Размерът на финансовите средства е под влияние на обема на стопанската дейност, степента на изпълнение на плана за производството и стокооборота. Финансите на общественото хранене са част от финансите на вътрешната търговия.

Специфичните стопански функции и наличието на икономическо и социално обществено хранене се отразяват върху характера и функциите на финансите. Влиянието идва преди всичко от характера на производството. То не е серийно, а много често дори и в отделни дни на седмицата се променя асортиментът на собствената му продукция. Произвеждат се неголеми партии и обикновено срокът за реализация е до един ден. Тези особености се отразяват за формирането на фондовете. Под тяхно влияние се намират показателите за измерване и оценяване на оборотните средства. Специфичното в стопанската дейност дава отражение във финансовите отношения с доставчици и купувачи, с банката и т. н.

Социалното обществено хранене използва или средства от бюджета — за здравните заведения, БНА, МВР и др., или средства от фонд СБКМ — за обществените столове на предприятията от производствената сфера.

Финансите на стопанските организации за обществено хранене се различават от тези на предприятията за извъндомашно хранене при капитализма по следните характерни черти: а) финансите на социалистическите организации за обществено хранене са средство за експлоатация; б) предназначени са да изпълняват икономическите и социалните функции на общественото хранене; в) планирането на финансите е свързано с разработването на единния план за обществено-икономическото развитие на страната.

2. РАЗПРЕДЕЛЕНИЕ НА ДОХОДА И ПЕЧАЛБАТА. ФОНДОВЕ НА СТОПАНСКИТЕ ОРГАНИЗАЦИИ

Печалбата на стопанските организации и предприятията за обществено хранене се разпределя:

- а) за държавния бюджет;
- б) за стопанските организации и предприятия.

Участието на бюджета в разпределението на печалбата се обуславя от следните причини: а) набиране на средства за издръжка на непроизводствената сфера; б) териториално преразпределение на печалбата; в) междуотраслово преразпределение на печалбата и формиране на фондове в стопанските организации и предприятия.

Доходът и печалбата в стопанската организация и в предприятията (поделенията) се разпределят, като се спазват нормативните документи.⁶

Стопанската организация чрез схема № 1 за образуване и разпределение на общия доход предвижда суми за:

- а) нормативни вноски в бюджета за регулиране на общия доход;
- б) преки плащания от общия доход;
- в) отчисления за министерството;
- г) формиране на паричните фондове.

Преките плащания включват суми за фонд Развитие на териториалните единици, за застраховки, за лихви за кредити за оборотни средства, погашения и лихви по кредити за капитални вложения, допълнителни нормативни вноски в бюджета.

От печалбата се заделят средства за бюджета, задължителните отчисления и плащания, отчисленията за министерството и отчисленията за фондовете на стопанската организация.

Разпределението на общия доход и печалбата в предприятията отразява тяхната стопанска самостоятелност. Те използват схема № 2 за образуване и разпределение на общия доход.

Структурата на схемата съдържа следните елементи: I — Образуване на общия доход; II — Разпределение на общия доход; III — Разпределение на нетния доход за потребление; IV — Разпределение на печалбата, образувана в поделението (предприятието, клона).

Към схемата има Справка за установяване размера на нормативно полагащите се средства на поделението. В друга справка се установява базисният доход за потребление на едно лице от целия списъчен състав и на отчисленията за стопанската организация от регулиране на дохода за потребление и за фактически изплатения фонд Работна заплата на несписъчния състав на

⁶ Нормативни актове за управление на икономиката, С., 1978 г.; Постановление № 55 от 22. XII. 1979 г.

персонала. Утвърдени са също скала за облагане на общия доход в стопанската организация и скали за регулиране на дохода за потребление на едно лице.

Преките плащания от общия доход за сметка на стопанската организация обхващат суми за:

- а) фонд Развитие на териториалните единици;
- б) застраховки.

След като от общия доход се отчислят тези две групи средства (за фонд Развитие на териториалните единици и за застраховки), остава доходът на предприятието. От него се разпределят суми за:

- а) погасяване на заеми за капитални вложения и лихвите върху тях;
- б) лихви по кредити за оборотни средства;
- в) отчисления за фонд Разширяване и техническо усъвършенстване;
- г) доход за потребление.

За стопанската организация се предвиждат отчисления от регулиране нарастването на дохода за потребление.

Нетният доход за потребление се разпределя за фонд Социално-битови и културни мероприятия, включително за работна заплата, изплащана от фонда; за работна заплата, излатена от други фондове, и за фонд Работна заплата от общия доход.

Печалбата, останала след разпределението на общия доход, трябва да бъде в стойностен размер за:

- а) отчисления за стопанската организация;
- б) преки плащания от печалбата;
- в) отчисления за паричните фондове на предприятията.

С Правилника за финансиране на стопанската дейност са регламентирани размерите на паричните фондове в стопанските организации. Средствата по фондовете се набират от отделни източници. Те имат целево предназначение, създават се и се закриват от Министерския съвет. Във вътрешнотърговските стопански организации се образуват следните парични фондове: Разширяване и техническо усъвършенстване, Резервен, Социално-битови и културни мероприятия, Работна заплата, Изобретения и рационализации и Регулиране на цените.

Когато вътрешнотърговските стопански организации финансират дейността си и чрез обособени на вътрешна стопанска сметка подразделения, в тях се образуват паричните фондове: Разширяване и техническо усъвършенстване, Социално-битови и културни мероприятия, Работна заплата, Изобретения и рационализации и Регулиране на цените (само от източници на средства, извън схемата за образуване и разпределение на общия доход).

Средствата на фондовете се набират и отчитат по отделни сметки и се съхраняват в обслужващите банкови клонове. Неизразходваните средства се прехвърлят за следващата година.

Образуването на фондовете е по същество дейност за осигуряване на необходимите средства за: а) финансиране на разширеното възпроизводство; б) стимулиране на материалната заинтересуваност на работниците и служителите; в) създаване на резерв от парични средства.

По своята икономическа същност фондовете на стопанските министерства, организации и предприятия са форма за натрупване на парични средства със строго целево предназначение. В процеса на разпределение на дохода и печалбата се формират централизираният доход на държавата и децентрализираните парични фондове на стопанските организации, предприятия и клонове. Средствата се заделят по нормативи и показатели. Образуването и използването на фондовете характеризира основното съдържание на финансите на министерствата и стопанските организации.

Средствата за паричните фондове се отчисляват от общия или нетния доход по минимални нормативи съгласно Постановление № 55 на Министерския съвет.

Фонд Разширяване и техническо усъвършенстване. Средствата на фонда се набират от: а) отчисления от общия доход; б) амортизационни отчисления за основен ремонт на основните средства с производствено предназначение, от които не по-малко от 80% се предоставят на подразделенията; в) 20% от амортизационните отчисления за възстановяване на основните средства с производствено предназначение; г) приходи от продажба на резултати от научни и развойни работи, включително от реализация на продукция от пробни серии, документация, прототипи, образци, макети и др.; д) постъпления от обезщетения на застраховани основни производствени средства; е) част от печалбата от ширпотреба; ж) 30% от преизпълнението на плана за данъка върху оборота върху стоки за народно потребление; з) предоставени средства от горестоящата организация; и) част от надбавките за оценка „К“ и върху цените на едро и дребно и 50% от отбивите върху цените на изделията с оценка „2“; к) от дейности, финансирани от фонда, и други постъпления.

Набраните средства от фонд Разширяване и техническо усъвършенстване се изразходват за: 1) усъвършенстване на социалистическата организация на труда, за модернизация и реконструкция и за основен ремонт на основните производствени фондове и други мероприятия в съответствие с инженерните проекти и по насрещните планове; 2) проучване, проектиране, ново строителство и доставка на машини и съоръжения; 3) научноизследователска, развойна и внедрителска дейност; 4) планови погашения на кредити и лихви за капитални вложения, а също така и за просрочни погашения по преценка на стопанската организация; 5) попълване прираста на собствените оборотни средства; 6) подготовка, преподготовка и квалифика-

ция на кадрите и обзавеждане на професионално-технически училища, професионално-учебни центрове и техникуми ичисления за фонд Професионална квалификация и пренасоч към Комитета по труда и работната заплата; 7) мероприятия: създаване на материална база за развитие на техническото научно творчество на младежта по нормативи, установени от министъра на финансите, председателя на Държавния комитет за наука и технически прогрес съгласувано с Централния комитет на Димитровския комунистически младежки съюз; 8) мероприятия по военно-техническата подготовка на младежта, издръжка (включително наградите) на доброволните отряди и специални разходи; 9) възстановяване на унищожени или повредени заехвани основни производствени средства и за покриване на щети нанесени от природни бедствия на имущества, подлежащи задължителна застраховка; 10) покриване на временно увеличени разходи и други неблагоприятни резултати от внедряване на научно-техническите постижения, усвояването на нови технологии, нови технологии и мощности, включително и извън системата по ред и условия, установени от министъра; 11) колективни членски внос в наши и международни организации и провеждане на вътрешни и международни научно-технически прояви; издръжка на технически бюра и сервизни служби в чужбина; 13) попълване на фонд Разширяване и техническо усъвършенстване на стопанските организации от министерствата и на подразделенията от стопанските организации; 14) оказване на временна финансова помощ, включително за фонд Социално-битови и спортни мероприятия за финансиране на работническите столове на детски и здравни заведения и общежития, когато недостига средства по фонда.

В Министерството на вътрешната търговия и услугите централизират 20% от постъпленията на фонд Разширяване и техническо усъвършенстване на стопанските организации в търговията на дребно и хлебопроизводство към народните съветски Централизираните средства се използват за развитие на материално-техническата база и за усъвършенстване на организацията на търговията на дребно и на хлебопроизводството. Стопанските организации и техните подразделения могат да използват без ограничения средствата по фонда за финансиране на капиталните вложения и други мероприятия, свързани с усъвършенстване на социалистическата организация на труда, включително доставка на машини, съоръжения, техническа екипировка и както и реконструкция, модернизация и разширение с нормативен срок на реализиране до 12 месеца. Средствата от фонда могат да се използват и за участие по договаряне с народните съвети в общи благоустройствени мероприятия, свързани с производствените нужди на подразделенията.

Фонд резервен. Образува се чрез отчисления от нетния до

за потребление на вътрешнотърговските стопански организации, след като от него се приспадат отчисленията за фонд Социално-битови и културни мероприятия и фактически изплатеният фонд Работна заплата от фондовете Разширяване и техническо усъвършенстване и др. и на неписъчния състав на персонала по нормативи, приети с насрещните планове, но не по-малко от минималния норматив, утвърден от Министерския съвет. Средствата по фонда могат да се допълват от фонд Регулиране на работната заплата на съответното министерство (ведомство).

Във вътрешнотърговските стопански организации с поделения размерът на отчисленията за фонд Резервен се установява, като от нетния доход за потребление се приспадат:

1. Отчислените средства за фондовете Работна заплата и Социално-битови и културни мероприятия в поделенията.

2. Средствата за фондовете Работна заплата и Социално-битови и културни мероприятия за персонала от управлението на вътрешнотърговската организация, установени съобразно утвърдените показатели и критерии за оценяване приноса на този персонал в изпълнението на количествените и качествените задачи на стопанската дейност.

Набраните средства по фонд Резервен се изразходват за:

1. Компенсиране на отрицателните разлики между нетния доход за потребление и:

а) отчислените средства за фондовете Работна заплата и Социално-битови и културни мероприятия в поделенията;

б) средствата, полагащи се за фондовете Работна заплата и Социално-битови и културни мероприятия за персонала от управлението на вътрешнотърговската стопанска организация.

2. Заемообразно или безвъзмездно допълване на средствата по фонд Работна заплата на поделенията.

3. Допълване на средствата за фонд Работна заплата за персонала от управлението на вътрешнотърговската стопанска организация.

4. Персонални награди за срочно и предсрочно пускане и усвояване на нови производствени мощности, нови технологии и форми на търговско обслужване, както и за внедрени научно-технически постижения при комплексни и други програми в зависимост от реализирания ефект.

5. Награди по социалистическото съревнование.

Наличните средства по фонд Резервен могат да се ползват временно и за изплащане на дължими суми за неустойки, вреди и загуби от неизпълнение на договорни задължения, когато липсват средства по разчетната сметка на вътрешнотърговската стопанска организация. Ползуваните за тази цел средства се възстановяват задължително във фонда от текущите приходи преди передното отчисляване на средства във фонд Работна заплата.

Фонд Социално-битови и културни мероприятия. Министерството на финансите и Централният съвет на Българските професионални съюзи утвърждават лимит за фонд Социално-битови и културни мероприятия общо за системата на стопанското министерство, включително за персонала от управлението му. Стопанското министерство съгласувано с Централния комитет на съответния профсъюз разпределя общия лимит по стопански организации, включително за персонала от управлението му. Стопанската организация съгласувано с Централния комитет на съответния профсъюз утвърждава лимити за фонд Социално-битови и културни мероприятия на поделенията си. За поделенията на стопанските организации към народните съвети лимитът се утвърждава от стопанския съвет на стопанската организация и от окръжния съвет на Българските професионални съюзи.

От лимита за фонд Социално-битови и културни мероприятия и от действителните постъпления по фонда след приспадане на разходите за издръжка на работническите столове, общежитията, детските и здравните заведения се отделят най-малко 35% за строителство и ремонт на основните средства с културно-битово предназначение и разходите за създаване, издръжка и развитие на дейностите по системата за самозадоволяване. Стопанското министерство може да утвърждава на стопанските организации, а те на поделенията диференцирани нормативи за използване на средствата за фонда за тази цел съобразно с конкретните условия и потребности.

Средствата с инвестиционно предназначение се водят в отделна партида и не могат да се използват за други цели. Неизразходваните средства в края на годината се прехвърлят за следващите години.

За строителство и ремонт на жилищни сгради и общежития се отделят най-малко 60% от средствата с инвестиционно предназначение.

Средствата на фонд Социално-битови и културни мероприятия се набират от: а) отчисления от нетния доход за потребление; б) амортизационни отчисления на основните средства на жилищното и комунално-битовото стопанство; в) постъпления от ликвидация на основни средства на жилищното и комунално-битовото стопанство и от обезщетения за застраховани основни средства на жилищното и комунално-битовото стопанство; г) 75% от реализираната икономия в резултат на изплатени за по-малко дни парични обезщетения по болест; д) печалба от помощни стопанства и от други дейности, финансирани от фонда; е) постъпления от фонд Икономическо въздействие; ж) други постъпления.

2. В стопанските организации средствата по фонд Социално-битови и културни мероприятия се набират от: а) нетния доход за потребление; б) амортизационни отчисления на основни-

те средства на жилищното и комунално-битовото стопанство; в) постъпления от ликвидация на основни средства на жилищното и комунално-битовото стопанство и от обезщетения за застраховани основни средства на жилищното и комунално-битовото стопанство; г) 75% от реализираната икономия в резултат на изплатени за по-малко дни парични обезщетения по болест; д) печалба от помощни стопанства и други дейности, финансирани от фонда; е) постъпления от фонд Икономическо въздействие; ж) други постъпления.

3. В стопанското министерство по фонд Социално-битови и културни мероприятия средствата се набират от: а) отчисления от печалбата; б) постъпления от фонд Икономическо въздействие.

Средствата на фонда се изразходват по годишна план-сметка с разпределение по тримесечия, утвърдена от общото събрание (конференция) на работниците и служителите при сключване на колективни трудови договори, по съвместно предложение на ръководителя, на стопанския съвет (стопанския комитет) и на профкомитета. Годишната план-сметка е неразделна част от колективния трудов договор.

Средствата на фонда се изразходват за: 1) строителство и ремонт на основните средства със социално-битово и културно предназначение; 2) подобряване на културно-битовото обслужване на работниците и служителите, разширяване на помощните стопанства, обзавеждане и издръжка на работническите столове, детските заведения, почивните домове, медицинските служби, санаториумите, профилакториумите и общежитията; 3) покриване на разходи, свързани с почивката и курортното лечение; 4) за културно-масова, идеологическа и възпитателна работа, художествена самодейност, организиране на културни и други тържества, издръжка на профсъюзни домове, клубове, библиотеки, мероприятия за младежта, възнаграждения за дириженти, хореографи, редактори и други разходи от подобен характер; 5) помощи на болни и пострадали при злополука работници и служители и на техните семейства и на временно материално затруднени; 6) поевтиняване храната в столовете до 25% от стойността ѝ; 7) развитие на физкултурата, спорта и туризма; 8) индивидуални и колективни парични и предметни награди на първенците в съревнованието и за дългогодишна работа в едно и също предприятие по установения ред; 9) други разходи, свързани с предназначението на разхода.

Стопанските организации могат да изразходват без ограничения заделените средства за строителство и ремонт, за капитални вложения с производствено предназначение, свързани с подобряване условията на работа, охрана на труда и социално-битово обслужване на трудовите колективи. Предвидените по план-сметката на фонда разходи за издръжка на работническите

столове, медицинските служби, санаториумите, профилакториумите, детските заведения и общежитията се осигуряват с предимство. Средствата от фонда се изразходват под контрола на съответния ръководител и профкомитета.

Фонд Изобретения и рационализации. Средствата на фонд Изобретения и рационализации се набират от: 1) реализираните приходи в размер на 30% от фактическия икономически ефект от внедрените изобретения и рационализации и на 15% от икономическия ефект от внедрените ефективни предложения на трудещите се; 2) постъпления от продажбата на прототипи, образци, макети, документи и др., финансирането на които е извършено със средствата на фонда; 3) целеви постъпления от фонда на Института за изобретения и рационализации; 4) приходи в левове от продажба на лицензии съгласно Правилника за прилагане на Закона за изобретенията и рационализации, когато финансирането на обекта на лицензията е извършено със средствата на фонда; 5) други постъпления.

Икономическият ефект от внедрените изобретения, рационализации и ефективни предложения на трудещите се се определя съгласно наредба, издадена от Председателя на Държавния комитет за наука и технически прогрес, министъра на финансите и председателя на Комитета по труда и работната заплата. От постъпилите средства по фонд Изобретения и рационализации 6% се превеждат на Института за изобретения и рационализации, които се изразходват в съответствие със Закона за изобретенията и рационализацията и Правилника за неговото прилагане. Средствата по фонда се изразходват за финансиране на капиталните вложения и други разходи, свързани с експериментирането и внедряването на изобретения, рационализации и ефективни предложения на трудещите се, както и за ремонт и издръжка на специализирани бази и работилници, за възнаграждения на автори на внедрени изобретения, рационализации и ефективни предложения по установения ред; изплащане на премии за спечелени конкурси, пропагандни мероприятия, рецензии, експертни заключения и други разходи по изобретателската и рационализаторската дейност съгласно Закона за изобретенията и рационализацията и Правилника за неговото приложение.

Фонд Развитие на териториалните единици. Фонд Развитие на териториалните единици се образува в Софийския общински народен съвет и в окръжните народни съвети. Средствата на фонда се набират от: 1) вноски от надплановата печалба на стопанските организации; 2) бюджетни излишъци на изпълнителните комитети на окръжните народни съвети (Софийския общински народен съвет); 3) други постъпления.

Средствата на фонда могат да се използват без ограничение за ускорено изграждане на материално-техническата база на общественото обслужване и за благоустройствени и други меро-

приятия, свързани със социално-икономическото развитие в селищните системи. От постъпленията по фонда могат да се отпускат целево средства на изпълнителните комитети на общинските народни съвети.

Фонд Валутен. Фондът се образува във: 1) стопанските организации и стопанските министерства, които получават валутни приходи от износ на продукцията, от извършване на специфични външнотърговски операции и дейности, от международния туризъм и от международен транспорт или реализират икономия от валута от внос и които осъществяват чрез свои организации строително-монтажни, геолого-проучвателни, геоложки и проектантски работи в чужбина; 2) окръжните народни съвети (СОНС).

Набраната валута по фонда се съхранява по отделна валутна сметка в Българска външнотърговска банка. Набраните средства по фонда се изразходват за: 1) внос на машини, съоръжения, резервни части, окомплектовка и друга техника за модернизация и реконструкция на предприятията; 2) доставка на суровини и материали за производство на високоэффективна продукция за износ; 3) проучвателни, научноизследователски и проектантски работи по изработването на документация за нова организация и технология на производството, труда и управлението и за усъвършенстване на съществуващата; 4) извънпланова техническа помощ; 5) погасяване на използвани валутни заеми; 6) издръжка и възнаграждения на чужди специалисти и изпращане на кадри на специализация в чужбина (без командировка); 7) покупка на патенти, лицензии, прототипи, образци и др.; 8) разходи за реклама; 9) попълване на фонд Валутен на стопанските организации.

Окръжните народни съвети и Софийският общински народен съвет могат да изразходват средствата на фонда за посочените по-горе разходи, когато тези разходи са свързани с производствени задачи и с подобряване услугите на населението. Средствата се изразходват при спазване на установения режим за внос.

Средствата по *фонд Технически прогрес* се набират и изразходват по наредба, издадена от председателя на Държавния комитет за наука и технически прогрес и министъра на финансите.

Фондовете се класифицират по няколко признака. Според *источника на постъпление на средствата* различаваме: а) фондове, за които средствата се набират с отчисления от печалбата — Социално-битови и културни мероприятия, Разширяване и техническо усъвършенстване, Регулиране на цените и др.; б) фондове, формирани за сметка на амортизационните и други отчисления — Работна заплата, Разширяване и техническо усъвършенстване и други специфични фондове.

Според *ролята и предназначението на средствата им във външнотърговския процес*: а) поощрителни фондове (фондове за

материално стимулиране) — Работна заплата, Социално-битови и културни мероприятия, Изобретения и рационализации и др.; б) фондове за усъвършенствуване и развитие на производството — Разширяване и техническо усъвършенствуване, Валутен; в) резервни фондове — Икономическо въздействие, Неурожай и бедствия, Регулиране на цените и др.

Според начина на отчитане фондовете се делят на: а) фондове, образувани в стопанските организации и министерствата; б) фондове, образувани в поделенията на организациите.

Съобразно със специфичните особености на отраслите различаваме: а) общи фондове — образуват се във всички отрасли на народното стопанство; б) специфични фондове, свързани с особеностите на отделните отрасли.

В зависимост от формата на собственост: а) фондове в организации от държавния сектор; б) фондове в организации от кооперативния сектор.

Средствата по фондовете се внасят по предназначение, като се спазват законните срокове. За нарушения и неспазване на сроковете е предвидена санкция, изразена в стойност. Сумите се внасят в републиканския бюджет.

3. ОБОРОТНИ СРЕДСТВА. ПОКАЗАТЕЛИ ЗА ИЗМЕРВАНЕ

Нормалното протичане на възпроизводствения процес и изпълнението на единния план за обществено-икономическото развитие се осигуряват с основни и оборотни производствени фондове и фондове на обръщението. Показани в натурално-веществена форма, фондовете представляват средствата на националните комплекси, стопанските организации и предприятията.

Основните производствени фондове са основните средства или това е материално-техническата база за осъществяване на производствените и търговските процеси на отраслите от материалната сфера. Характерно за основните средства е тяхното многократно участие в разширеното възпроизводство, пренасяне на стойността на части в новопроизведените ценности, без да променят натурално-веществената си форма.

Оборотните производствени фондове и фондовете на обръщението представляват оборотните средства. Оборотните средства еднократно или на части се влагат в производството, изцяло пренасят своята стойност върху новосъздадения продукт, като променят и натуралната си форма. Според Цв. Коцев „под оборотни средства трябва да се разбират авансираните парични средства за образуването на оборотни производствени фондове и фондове на обръщението, които извършват непрекъснат кръгооборот с

цел осигуряване непрекъснатост на процеса на производството и обръщението на стоките⁷.

Съставни елементи на оборотните средства са: производствените запаси, незавършеното производство и полуфабрикатите от собствено производство, малоценните и малотрайни предмети, разходите за бъдещи отчетни периоди, готовата продукция, наличните пари в касата и по сметките в банката, средствата в разчети и другите активи. При отделните отрасли на народното стопанство преобладават едни или други елементи от посочените. За общественото хранене най-голям е дялът на стоковите запаси, малоценните и малотрайните предмети, амбалажа и други. Процентното съотношение на отделните елементи към общата сума на оборотните средства показва структурата на оборотните средства на предприятието, стопанската организация и на отрасъла.

Оборотните средства се класифицират по няколко признака.

В зависимост от функционалното предназначение, от мястото, което заемат в процеса на възпроизводството, оборотните средства се делят на: а) оборотни средства, вложени в сферата на производството, които заемат 70%, б) оборотни средства, обслужващи сферата на обръщението — заемат около 30% от общата сума на оборотните средства.

Според организацията на оборотните средства те биват: а) нормируеми оборотни средства, които заемат 80% и включват суровини и стоки, полуфабрикати. Структурата на нормируемите оборотни средства е под влияние на мрежата от заведения за обществено хранене, но най-голям дял заемат суровините и стоките; б) ненормируеми оборотни средства заемат около 20% от общата сума на оборотните средства. Тук се отнасят паричните средства в касата и в банката, в подотчетните лица, аванси на доставчици, вземания по липси и начети и други дебитори.

Съобразно с източниците за попълване на оборотните средства те се делят: а) собствени и приравнени към тях средства; б) заемни средства (привлечени, чужди средства); в) кредиторска задължнялост и други средства.

Собствените средства на стопанските организации и предприятия са условно собствени, защото са им предоставени от социалистическата държава. Предприятията, учрежденията и стопанските организации са задължени да ги използват по предназначение и да увеличават абсолютната им сума.

Устойчивите пасиви или приравнените средства представляват временно използваните оборотни средства, които стопанските организации трябва да отчислят от нормалния кръгооборот. Това са дължимите суми за работна заплата, за обществено-

⁷ Цв. Коцев и др., Финанси на народностопанските отрасли, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, Варна, 1978, с. 108.

то осигуряване, резерв за предстоящи платежи, аванси по частична готовност на продукцията. Най-голямо е значението на работната заплата. Размерът на задлъжнялостта за работна заплата се измерва по два начина; а) до седемдневния размер на годишния (тримесечния) планов фонд Работна заплата; б) като разлика между времето за начисляване и изплащане за работната заплата. В практиката се използва първият начин, като в числителя се показва произведението от фонд Работна заплата по седем, а в знаменателя дните на годината. Например плановият фонд Работна заплата за годината е 720 хил. лв. Сумата на устойчивия пасив ще бъде 14 хил. лв. $\left(\frac{720\,000 \cdot 7}{360}\right)$. Устойчивият пасив по вноските за ДОО възлиза на 4200 лв. $\left(\frac{14\,000 \cdot 30}{100}\right)$.

Заемните средства имат немалък дял при формирането на оборотните средства. Посредством кредитите от банката се спомага за уреждане на отношенията между стопанските организации. Заемните средства имат различно тегло в сумата на оборотните средства по отрасли и национални комплекси.

Кредиторската задлъжнялост се проявява и изразява със сумата на привлечените чужди средства в оборота на стопанската организация. Част от нея е резултат на системата за безналично разплащане.

Оборотните средства се класифицират и в *зависимост от отношението към стокооборота*, като различаваме: а) оборотни средства с текущо предназначение; б) оборотни средства със сезонно и целево предназначение; в) оборотни средства във вземания; г) оборотни средства в извънтърговската дейност.

Структурата на оборотните средства в общественото хранене пряко се свързва и отразява производствено-търговската дейност. Най-голям дял имат оборотните средства, които са вложени в суровините и другите хранителни стоки. Това са стоките запаси в складовете, цеховете и заведенията за обществено хранене. Тази група заема около 80% от оборотните средства.

Оборотните средства са вложени и в неинвентарен амбалаж, малоценни и малотрайни предмети, стопански материали и др.

Касовата наличност и средствата по сметките в банката, вземанията от различни дебитори, длъжници на стопанските организации също са оборотни средства.

Един от най-важните качествени показатели за дейността на стопанските организации и на предприятията за обществено хранене е *обръщаемостта на оборотните средства*. Оборотните средства извършват кръгооборот, който включва времето за купуване на суровини и стоки, престоят им в складовете и заведенията за обществено хранене, времето на производството и реализацията. Това време, през което оборотните средства са в своя оборот, се нарича *време на обръщение на*

оборотните средства. Средното време, в което извършва кръгооборот средна сума оборотни средства, представлява скоростта на обръщението (обръщаемостта).

Скоростта на обръщението на оборотните средства се измерва с няколко показателя:

1. Обръщаемост в дни.

2. Брой на оборотите.

3. Сума на оборотните средства за реализиране на 1 лв. стокооборот.

Обръщаемостта на оборотните средства в дни е показател, който характеризира продължителността в дни на един оборот. Показателят се изразява с формулата

$$O_d = \frac{O \cdot D}{CO}$$

Броят на оборотите показва колко оборота са осъществени от определена средна сума оборотни средства. Този показател се изчислява:

$$O_b = \frac{CO}{O} ; \frac{D}{O_d}$$

Сумата на оборотните средства за реализиране на 1 лв. стокооборот показва с какъв размер оборотни средства се реализира един лев стокооборот. В Съветския съюз този показател се нарича Коефициент на използване на оборотните средства.⁸ Коефициентът се изчислява по формулата

$$K = \frac{O}{CO} ; \frac{1}{O_b}$$

където

O — средната сума на оборотните средства;

CO — реализираният стокооборот;

O_d — обръщаемостта в дни;

D — дните в периода;

O_b — брой на оборотите.

Например в клон „Обществено хранене“ за годината е реализиран стокооборот 4000 хил. лв. Средната сума на оборотните средства е 300 хил. лв. Показателите ще имат следните величини:

$$O_d = \frac{300\,000 \cdot 360}{4\,000\,000} = 27 \text{ дни};$$

$$O_b = \frac{4\,000\,000}{300\,000} = 13,33; \quad \frac{360}{27} = 13,33;$$

$$K = \frac{300\,000}{4\,000\,000} = 0,075; \quad \frac{1}{13,33} = 0,075.$$

⁸ З. С. Ходорова, Икономика и организация финансов в общественото питание, Економика, М., 1971, с. 177.

Целесъобразно е показателите за измерване на обръщаемостта на оборотните средства да се изчисляват при стокооборот по доставна стойност без бруто дохода. По този начин по-ясно се вижда степента на използване на оборотните средства.

Обръщаемостта на оборотните средства е подложена на влияние от различни фактори. Когато се увеличава скоростта на обръщението, от оборота се освобождават определени средства. Различаваме две форми на освобождаване на оборотни средства; а) абсолютно освобождаване; б) относително освобождаване на оборотни средства.

Абсолютното освобождаване на оборотните средства представлява сумата на оборотните средства, която е по-малка от плановата или в сравнение със сумата от предшествувания, базисния период. Относително освобождаване на оборотни средства има, когато темпът за нарастване на оборотните средства е значително по-малък от темпа за увеличаване на стокооборота.

Н а п р и м е р. В базисния период стокооборотът 6 млн. лв., средната сума на оборотните средства е 400 хил. лв., обръщаемостта в дни е 24 дни. През отчетния период стокооборотът е 6,6 млн. лв., средната сума на оборотните средства е 420 хил. лв., обръщаемостта в дни е 22,6 дни. Средната сума на оборотните средства при стокооборот от отчетния период и обръщаемост в дни от базисния период е 440 хил. лв. (6,6 млн. лв. \times 24 дни: 360). Абсолютно освободените оборотни средства са 20 хил. лв. (420 хил. лв. — 400 хил. лв.). Относително освободените оборотни средства възлизат на 40 хил. лв. (440 хил. лв. — 400 хил. лв.).

Стопанските организации и предприятия за обществено хранене нормират и планират необходимите им оборотни средства. Нормативът за оборотни средства се дели на две части:

- а) стоков норматив;
- б) нестоков норматив.

Стоковият норматив се утвърждава от вишестоящата организация съгласувано с Министерството на финансите и Българската народна банка. Нормативът се определя в дни, а за да се превърне в сума, умножава се по среднодневния планов стокооборот. Получената сума е необходимият на предприятието размер оборотни средства за стокови запаси. Изчисленията се извършват по следния начин:

1. Стокооборот	30 000 хил. лв.
2. Бруто доход	4 500 хил. лв.
3. Транспортни разходи	95 хил. лв.
4. Стокооборот по доставна стойност (т.1— т. 2+т. 3)	25 595 хил. лв.
5. Среднодневен стокооборот (т. 4 : 360)	71,070 лв.
6. Норматив обороти средства в дни	12 дни
7. Необходими оборотни средства	852 840 лв.

За да се определи общият норматив (стоков и нестоков), стоковият норматив се сумира с необходимите запаси за останалите видове оборотни средства.

Нормативите за оборотни средства биват частични, групови и съвкупни (общи). Частични са нормативите за отделни видове материални ценности. Груповият норматив се разработва за стоковите запаси, за полуфабрикатите и т. н. Съвкупността от нормативите за отделните елементи на оборотните средства представлява общият норматив.

Нормирането на оборотните средства се извършва по два начина: а) пряк; б) аналитичен (коефициентен). С прекия начин се изчислява норматив за всеки елемент на оборотните средства. Аналитичният начин се прилага по-често. Оборотните средства се групират съобразно с изменението им под влияние на стопанската дейност. Например нормативът за суровини се получава, като неговата сума се умножи с процент, малко по-нисък от нарастване на продукцията през плановия период.

4. ФИНАНСОВ ПЛАН

Финансовият план на стопанските организации и предприятия за обществено хранене се разработва, след като са подготвени останалите раздели на производствено-търговско-финансовия план.

Финансовото планиране е неделимо от народностопанското планиране. То се изразява в издирване на ресурсите, постъпването и направленията за изразходване на средствата.

С финансовото планиране се определят паричните постъпления и разходи на стопанските организации, на отраслите и на държавата. Най-важното предназначение на финансовото планиране е да осигури ефективно използване на паричните средства, да стимулира изпълнението на показателите от плана.

Финансовият план се разработва във формата на баланс като:

а) баланс на паричните приходи и разходи или това е разгърнатата форма на финансовия план; б) баланс на чистия доход и неговото разпределение или съкратена форма, когато са включени чистият доход, амортизационните отчисления и други показатели.

По-голямо приложение има съкратената форма, независимо че в нея се включват по-малко показатели. Между отделните елементи на приходната и разходната част съществува строго определена връзка.

Разработването на финансовия план се съобразява със: а) директивите за развитието на общественото хранене; б) плана за производствената програма и обема на стокооборота; в) материално-техническата база; г) плана по труда и фонд Работна заплата;

д) плана за разходите за производство и обръщение; е) утвърдените нормативи, лимити и показатели; ж) изводите от икономическия анализ.

Финансовите планове на стопанските организации се различават от плановете на клоновете. Във финансовия план на стопанската организация се включват повече на брой показатели. С тях се предлага по-голяма по обем информация за самостоятелността и икономическата обособеност на организациите. В първата част — източници на средства, са обобщени формираните средства от различните видове стопанска дейност, от бюджета, от висшестоящата организация и т. н.

Втората част на финансовия план — направления на средствата, отразява взаимоотношенията на стопанската организация с държавния бюджет, със стопанския комплекс и със собствените предприятия и поделения.

Финансовият план на клон „Обществено хранене“ има следния вид:

№ по ред	Показатели	За годината, хил. лв.	За тримесечия, хил. лв.
I. Източници на средства			
1.	Печалба — общо	900	
	а) от основна дейност	895	
	б) от средства за подслон	5	
2.	Данък оборот	25	
3.	Амортизационни отчисления	650	
	а) за възстановяване	550	
	б) за основен ремонт	100	
		<hr/>	
		Всичко източници 1575	
II. Направление на средствата			
1.	Амортизационни отчисления	650	
	а) за централизиране	460	
	б) за основен ремонт	80	
	в) капитални вложения	110	
2.	Отчисления от печалбата — общо	900	
	а) лихви по кредити за оборотни средства	90	
	б) вноски за застраховки	5	
	в) фонд Развитие на териториалните единици	30	
	г) фонд СБКМ	145	
	д) фонд РТУ	20	
	е) превеждане на стопанската организация	610	
3.	Вноски от бюджета за данък оборот	25	
		<hr/>	
		Всичко направления 1575	

Сумата на данък оборота и в източниците на средствата, и в направленията на средствата е една и съща. Това е така, защото той е централизиран чист доход на държавата и се внася в бюджета.

Амортизационните отчисления също имат еднакъв стойностен размер в двете части на финансовия план.

Клонът е предвидил всички задължения — лихвите за оборотни средства, имущественото застраховане, средства за колективни потребности — средствата по фонд СБКМ и амортизационните отчисления за фонд РТУ на стопанската организация. Всички те пряко кореспондират с печалбата, посочена в частта за източниците на средствата.

Остатъкът от печалбата след покриване на разходите на клона се превежда на стопанската организация, СД „Търговия“.

Стопанските организации и клоновете разработват финансовите си планове на основата на държавния план. За насрещния план се разработват отделни справки, за да се определят приносът и материалната заинтересованост и материалното стимулиране.

Разработването на финансовия план се предхожда от съставянето на Схемата за образуване и разпределение на общия доход, Справка за паричните фондове, плана за разходите за производство и обръщение и Таблици за норматива на оборотните средства.

Новият икономически подход и новият икономически механизъм създават нормативна база за най-ефективно използване на финансите на организациите и предприятията (поделенията). Най-важното в случая се отнася до самофинансирането. Това означава, че собствените средства са достатъчни, за да се покрият всички разходи — към обществото, колектива и индивида, и да се осигурят средства за разширяване на стопанската дейност.

Стопанските организации извършват своята дейност чрез последователно прилагане на принципите на стопанската сметка. Те финансират разходите за разширеното възпроизводство със собствени средства и банкови кредити. Собствени източници на парични средства са бруто приходите от продажбата на стоки и услуги, паричните постъпления от реализация на продукцията, общият доход и паричните фондове. Средства от общия доход за паричните фондове и отделните видове преки плащания се отчисляват след приспадане на задълженията към държавния бюджет.

Стопанските организации осигуряват по планов ред на поделенията си средства, необходими за успешно изпълнение на утвърдените им задължителни планови задачи.

Предприятията (поделенията) работят на вътрешна стопанска сметка и финансират разходите за обръщението, като спазват норматива за 100 лв. стокооборот по групи стоки или дейности. Освен това те финансират разходите за основен ремонт, инженерно-внедрителската дейност, модернизацията и реконструкцията, капиталните вложения за усъвършенстване на социалистическата организация на труда, подготовката на кадрите, разходите за социалното развитие на колективите.

Собствените източници на средства са от получените търговски отстъпки и надбавките, приходи от реализация на продукцията, целеви постъпления от стопанската организация.

5. АНАЛИЗ НА ФИНАНСОВОТО СЪСТОЯНИЕ НА СТОПАНСКИТЕ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРЕДПРИЯТИЯ

Чрез икономическия анализ на финансовото състояние се установява:

- а) размерът на собствените оборотни средства, какво е дяловото участие, причините за промените в собствените оборотни средства в началото и в края на годината;
- б) каква част от собствените оборотни средства е в стокови запаси, има ли отклонения от норматива;
- в) има ли отклонение на собствени оборотни средства от плановото им предназначение;
- г) разчетите с дебиторите и кредиторите;
- д) взаимоотношенията с банката;
- е) изпълнението на плана за печалбата и рентабилността и влиянието на различните фактори.

Основен източник на данни за анализа на финансовото състояние е счетоводният баланс. Имуществото, с което разполага стопанската организация, се отразява двустранно — един път като средства, показани в актива на баланса, и втори път като източници на средства, отразени в пасива на баланса (вж. баланса на с. 445). Промените във финансовото състояние се отразяват на балансовите пера и на структурата на баланса.

БАЛАНС

<i>Актив</i>				<i>Пасив</i>			
Разделън на актива	В началото на годината	В края на годината	Раздели на пасива	В началото на годината	В края на годината		
А. Основни средства и извън-оборотни активи, хил. лв.	2300	2800	А. Източници на собствени и приравнени към тях средства, хил. лв.	7500	7600		
Б. Нормируеми обороти средства по доставна стойност (без регулиращите статии от раздел Б на пасива), хил. лв.	16500	16900	Б. Банкови кредити срещу нормируеми стоково-материални ценности, хил. лв.			11300	12100
Общо А+Б	18800	19700	Общо А+Б	18800	19700		
В. Парични средства, вземания и други активи, хил. лв.	380	490	В. Краткосрочни банкови кредити, задължения и други пасиви, хил. лв.	380	490		
Г. Средства и разходи за капитални вложения, хил. лв.	95	100	Г. Финансиране на капитални вложения, хил. лв.	95	100		
Баланс А+Б+В+Г	19257	20290	Баланс А+Б+В+Г	19275	20290		

За да се поддържа финансовото положение в равновесие, е необходимо:

1. Общата сума на разделите А и Б от актива на баланса да е равна на сумата от разделите А и Б от пасива на баланса.

2. Собствените оборотни средства трябва да покриват поне установения процент за дялово участие от норматива на стоковите запаси и 100% от норматива на останалите нормируеми средства (материали, гориво, амбалаж, малощенни и малотрайни предмети, разходи за бъдещи периоди). Освен това фактическата наличност от нормируемите оборотни средства не бива да е над техния размер.

3. Евентуалните свръхнормативни стокосни запаси, включително техния амбалаж до предвидения в плана размер, се покриват 100% с отпуснатите за целта заеми от БНБ, а дефектните, демодираните, недоброкачествените и нестандартните стокосноматериални ценности, ако отговарят на условията за кредитиране, могат да се кредитират със заеми за нередовни запаси по намалената (действителната) им стойност.

4. Общите суми по раздели В от актива и пасива трябва да са равни, без да се допуска залежаване на оборотните средства и бавно ликвидни активи и несвоевременно погасяване на задължения.

5. Общите суми на раздел Г от актива и пасива трябва да са равни.⁹

Общият анализ на финансовото състояние не е достатъчен, за да се получи пълна информация за дейността на стопанската организация. След като е установено равенството между разделите и отклоненията, на анализ се подлагат собствените оборотни средства. Анализът започва с определяне на фактическия размер на собствените оборотни средства, който е разлика между общите суми на раздел А от актива и пасива на баланса. Необходимо е да се определят излишъкът или недостигът от собствени оборотни средства, причините за измененията на собствените оборотни средства, отклоненията на собствените оборотни средства от норматива.

Важен момент при анализа е анализирането на използването на собствените оборотни средства по предназначение.

Производствено-търговската дейност на стопанските организации е свързана с различни вземания и задължения. Необходимо е при анализа да се обърне сериозно внимание на дебиторската и кредиторската задължнялост. Анализът на задълженията и на вземанията се извършва чрез съпоставяне на абсолютните суми в края на отчетния период с тези от началото на годината.

Финансовото състояние на организациите и предприятията е свързано с изпълнението на плана за общия доход и печалбата.

⁹ Т. Т о т е в и др., Анализ на стопанската дейност на социалистически-те предприятия, Наука и изкуство, С., 1972, с. 315.

За анализа на печалбата се използват и се изчисляват абсолютни и относителни показатели за стокооборота, търговските отстъпки и надбавките и разходите за производство и обръщение. Следователно отклоненията от печалбата по отчет спрямо плана са под влияние на промени в стокооборота, бруто приходите (отстъпки и надбавки) и разходите за производство и обръщение.

Отклоненията на печалбата в резултат на промяна в стокооборота се измерват чрез формулата

$$П = \frac{CO^1 \cdot P}{100},$$

където

П е отклонението на печалбата от промяна в стокооборота;

CO¹ — сумата на разликата между фактическия и плановия стокооборот, лв.;

P — равнището на печалбата по план.

Влиянието на промяната в равнището на бруто приходите върху печалбата се установява чрез формулата

$$П = \frac{CO \cdot БП}{100},$$

където

CO е реализираният стокооборот, лв.;

БП — разликата между плановото и фактическото равнище на бруто приходите, %.

За да се определи влиянието на разходите за производство и обръщение върху печалбата, се използва формулата

$$П = \frac{CO \cdot РПО}{100},$$

където РПО е разликата от плановото и фактическото равнище на разходите за производство и обръщение, изразена в процент.

Изчисленията са показани в следния пример:

<i>Показатели</i>	<i>План</i>	<i>Отчет</i>	<i>Разлика</i>
1. Стокооборот, лв.	1880000	2000000	120000
2. Бруто приходи			
а) равнище, %	17,00	17,30	0,30
б) сума, лв.	319600	346000	26400
3. Разходи			
а) равнище, %	15,00	15,15	0,15
б) сума, лв.	282000	303000	21000
4. Печалба			
а) равнище, %	2,00	2,15	0,51
б) сума, лв.	37600	43000	5400

а) отклонение на печалбата от промяна в стокооборота	$\frac{120\,000 \cdot 2}{100}$	+2400
б) отклонение на печалбата от промяна в равнището на бруто приходите	$\frac{2\,000\,000 \cdot 0,30}{100}$	+6000
в) отклонение на печалбата от промяна в равнището на разходите	$\frac{2\,000\,000 \cdot 0,15}{100}$	-3000
		<hr/> <hr/> <u>5400</u>

С анализа се разкриват резервите за подобряване на финансовото положение, най-важни от които са следните:

1. Изпълнение и преизпълнение на държавния и насрещния план.

2. Постигане на планираната печалба.

3. Ускоряване на обръщаемостта на стоково-материалните ценности.

4. Ускоряване на обръщаемостта на ненормируемите оборотни средства, показани в раздел В на актива на баланса.

След като се установят резервите, разработва се оперативен план за подобряване на финансовото положение на стопанската организация.

Шестнадесета глава

ОСНОВНИ ВЪПРОСИ НА СТОПАНСКИЯ ТУРИЗЪМ

1. СОЦИАЛНА И ИКОНОМИЧЕСКА РОЛЯ НА ТУРИЗМА

След Втората световна война и особено след 50-те години на нашия век международният стопански туризъм като форма на международно икономическо отношение и общуване на народите се развива с бързи темпове. През 1950 г. 25 млн. туристи са преминали границите на своите страни и са пътували, пребивавали и почивали в чужбина, а през 1979 г. техният брой достига до 270 млн. души.

В света общо туристите, които пътуват в чужбина, представляват около 1/4 от тези, които пътуват в собствената си страна. През 1980 г. повече от 1 млрд. жители на нашата планета са пътували като туристи в собствената си страна и в чужбина. Затова днес стопанският туризъм е движение с много големи мащаби и оказва икономическо, социално и политическо влияние върху живота на много страни.

* * *

Правото на отдих (на почивка) е едно от големите завоевания на трудещите се в нашата страна. В Конституцията на НРБ се казва, че българските граждани имат право на почивка и че това право се осигурява чрез намаляване на работното време, чрез ежегоден платен отпуск и чрез широка мрежа от почивни домове, клубове, читалища, домове на културата и други места за отдих и култура.¹

Туризмът е една от формите на отдих. По своята същност туризмът означава пътуване (пътешествие), което се извършва индивидуално или групово и завършва винаги със завръщане в мястото, откъдето то е започнало. В широкия смисъл на понятието туристът е човек, който извършва за собствено удоволствие, а не по необходимост, пътуване (пътешествие) от един до друг пункт (туристическо селище, туристически комплекс, планина, крайбрежие) и се връща в пункта, от който е започнал своето пътуване.

¹ Конституция на НР България, С., Наука и изкуство, с. 24.

Туристическото пътуване независимо от неговата цел (отдых, задоволяване на културни потребности, лечение пр.) винаги е свързано с изразходване на доходи, придобити в постоянното местожителство на туриста.

Видове туризъм. С бързото развитие и масовизиране на туризма успоредно с класическите видове туризъм (култов, лечебен, познавателен и пр.) се зараждат и развиват и нови видове туризъм. Те са резултат: първо, на научно-техническата революция в транспорта; второ, на растящите доходи на населението; трето, на нови потребности, породени от урбанизацията и начина на труд и живот на съвременния човек в развитите икономически страни; четвърто, на ирационални фактори и на първо място на модата.

Непрекъснатото увеличаване на видовете туризъм налага те да се класифицират, като се изхожда от редица признаци: използваните транспортни средства, непосредствената цел на туризма, посещаваните туристически места, формата на организация, продължителността на туристическото пътуване, националността на туристите и др. Тази класификация дава възможност по-правилно да се проучва платежоспособното туристическо търсене, да се дават правилни насоки на развитието на туристическата материално-техническа база, да се развива производството на туристически стоки и услуги за задоволяване на потребности, които са резултат на новите видове туризъм, и др.

Стопанският туризъм е един от видовете на съвременния вътрешен (национален) и международен (външен) туризъм. Той се организира от туристическите страни и организации с цел да се получават икономически изгоди: чуждестранна валута, печалба от продажба на туристически стоки и услуги и др.

Социалният туризъм се заражда в първата в света социалистическа държава, когато през 1919 г. с декрет, подписан от В. И. Ленин, бяха експроприирани дворци, вили, лечебни заведения — санаториуми, минерални бани и др., за да се организира безплатно или при ниски такси отдыхът на трудещите се. Социален туризъм имаме тогава, когато пътуващият, почиващият и лекуващият се заплаща само част от туристическите разходи, а другата част се поема от държавата, от социални фондове и други източници.

Международният (външният) туризъм се дели, като се изхожда от това, дали има износ или внос на чуждестранна валута, на пасивен и активен. Нашата страна развива с предимство активния международен туризъм.

Международният туризъм в България се развива с много бързи темпове. Основен показател за това може да бъде броят на чужденците, посетили нашата страна като туристи. През 1960 г. 200 602-ма чужденци са посетили България, като са останали за известно време в нашата страна или са преминали транзит. Тех-

ният брой през 1970 г. се увеличава на 2 537 018 души и достига през 1979 г. до 5 120 324 души. За 19 години броят на чуждестранните туристи, посетили България, се е увеличил повече от 25 пъти. С разработените прогнози се предвижда броят на чуждестранните туристи в България към 1990 г. да достигне до 8 млн. души.

В България през 1965 г. общо във *вътрешния туризъм* са взели участие (за повече от 1 ден) 3,9 млн. български граждани, през 1970 г. — 6,0 млн. души, а към края на 1980 г. — около 9,8 млн. души. С бързи темпове се развива и социалният туризъм в България. В него през 1965 г. са участвували 1,5 граждани на нашата страна, а към края на 1980 г. — около 2,3 млн. души.

Значение на стопанския туризъм. Международният туризъм е отрасъл на нашето народно стопанство, който стои еднакво близо както до външната, така и до вътрешната търговия. Много тясна е връзката и между международния туризъм и общественото хранене в нашата страна. В туристическите комплекси на ДКТ повече от 60% от персонала е зает в дейността „Хранене“ и около 50% от оборота се реализира от продажбите, извършвани в туристическите ресторанти, кафе-сладкарниците, атракционните заведения и др. Без обществено хранене, организирано на съвременно равнище, не може да се развива международният туризъм в България. От своя страна международният туризъм оказва голямо положително влияние върху развитието на общественото хранене, защото неорганизираните и транзитните туристи, които са близо 80% от чуждестранните туристи, се ползват от услугите на заведенията за обществено хранене не само от системата на ДКТ, но и на СД „Търговия“ към ОНС, потребителните кооперации и др.

Международният туризъм въздейства положително непосредствено, от една страна, върху валутните приходи на България и нейния платежен баланс, а от друга страна, върху обема на покупателните фондове, стоките фондове и стоките запаси. Успоредно с това международният туризъм влияе върху развитието и на редица други отрасли на народното стопанство: строителство, производство на строителни материали, мебелна и хранителна промишленост, селскостопанското производство, транспорта и др.

Международният туризъм подобно на външната търговия създава възможности за нашата страна да реализира икономии на обществен труд, като срещу износа на едни стоки се внасят други — материали, енергоносители, машини и др., за производство на които при съществуващите природни условия, производствена база и др. ще се изразходва повече обществен труд, отколкото е изразходван за производството на изнесените стоки.

Международният туризъм като „невидим износ“ дава възможност нашата страна да получава чуждестранна валута за

внос на суровини, енергоносители и стоки, обемът на които расте с много бързи темпове. През 1955 г. нашата страна е получила само 310 хил. валутни лева от активния международен туризъм. Валутните приходи от туризма през петата петилетка са се увеличили 3,2 пъти в сравнение с четвъртата, през шестата в сравнение с петата — 2,4 пъти, а през седмата петилетка в сравнение с шестата — около 2 пъти.

Валутните приходи при туризма се получават при възвръщаемост, която е 30—35% по-висока от тази, получавана при износа на редица стоки чрез външната търговия, т. е. за стоките, които „изнасяме“ чрез международния туризъм, ние изразходваме по-малко обществен труд. Затова в Решението на Политбюро на ЦК на БКП от 30. 12. 1978 г. за повишаване ефективността и по-нататъшното интензивно развитие на международния стопански туризъм се поставя задачата „ . . . да се изведе този отрасъл на едно от челните места за осигуряване валутни приходи на страната . . . “. Тази задача налага широко развитие на общественото хранене и решително повишаване на културата на обслужване в заведенятия за хранене.

Вътрешният стопански туризъм също така има голямо икономическо значение за страната, защото се акумулира част от покупателния фонд на населението за покупка на услуги, в производството на които се влагат малко материали, реализира се по-голям стокооборот в туристическите селища, създава се допълнителна заетост на работна ръка, ангажирана в туристическото обслужване, създават се условия да се използва по-пълно материално-техническата база на международния туризъм, когато е по-малък потокът на чужденците, и пр.

При международния стопански туризъм не трябва да се търси социален ефект, защото не трябва да ставаме „почивна станция“ за чужденците, а да използваме за икономиката на страната всичко ценно, което ни е дала природата „на открито, под слънцето“, така, както е дала на други народи изобилие от земни богатства. Социалната роля на вътрешния туризъм се състои в създаването на условия за отдих, за възстановяване на силите и за лечение при намалени цени, защото по-голямата част от разходите са за сметка на фондовете за обществено потребление.

Политическо и културно значение. Международният туризъм е една от формите за непосредствено общуване на хора от различни нации и държави. Това значение на международния туризъм беше изтъкнато от др. Тодор Живков в приветственото му слово пред Световната междуправителствена конференция по туризма, проведена в София през май 1969 г. „Бих желал особено да подчертая — каза др. Тодор Живков — ролята на туризма в областта на международните отношения, неговия благороден принос в укрепване на мира на нашата планета, в опознаване и сприятеляване на хората от разни страни и народи.“²

² В-к „Работническо дело“ от 16 май 1969 г.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ НА УПРАВЛЕНИЕТО НА ТУРИЗМА В НР БЪЛГАРИЯ

Вътрешният и международният стопански туризъм у нас и в другите социалистически страни — членки на СИБ, се ръководят от държавата посредством нейните органи, основните от които са: Министерският съвет, Държавният комитет по туризма и народните съвети.

В България цялото ръководство на народното стопанство, включително и на отрасъла „Международен и вътрешен стопански туризъм“, се осъществява от Министерския съвет, който е най-висш изпълнителен и разпоредителен орган на държавно управление. Той издава постановления, решения, разпореждания и други нормативни документи за развитието на международния и вътрешния туризъм.

Непосредственото управление на отрасъла „Международен и вътрешен стопански туризъм“ е възложено на Държавния комитет по туризма.³ С разпореждане на Министерския съвет на ДКТ се поставят следните основни задачи:

а) изработва планове и програми за развитието на международния и вътрешния стопански туризъм при най-рационално комплексно използване на природните ресурси и материално-техническата база на страната;

б) организира и координира изпълнението на одобрените планове и програми за международния и вътрешния стопански туризъм, като осигурява високо качество, комплексност и ефективност на туристическите услуги;

в) разработва единна нормативна база за туристическото обслужване и упражнява държавен контрол за спазването на одобрените нормативи и правила за туристическото обслужване;

г) пряко ръководи туристическите организации и обекти в страната и в чужбина, включени в състава му;

д) представлява страната в международните организации по туризма и осъществява международно сътрудничество в областта на стопанския туризъм.

В системата на Държавния комитет по туризма се създават 10 туристически комплекса, които непосредствено стопанисват материално-техническата база на Комитета и упражняват разнородна туристическа дейност, а така също центрове: за научно обслужване, туристическа пропаганда и реклама и за усъвършенстване на ръководните кадри. Към системата на Комитета е ВТП „Кореком“, полувисшите институти по туризма във Варна и Бургас и други стопански звена.

Държавният комитет по туризма ръководи пряко подчинените му стопански организации и центрове и методически тури-

³ Разпореждане № 12 от 08. 02. 1977 г. за създаване на Национален комплекс „Вътрешна търговия, туризъм и услуги“.

стическите предприятия извън неговата стопанска система с централно управление, което има функциите на управление, които са подобни на останалите ведомства в нашата страна.

При новия икономически подход и механизъм управлението на стопанската дейност на туристическите комплекси и другите туристически предприятия се организира съгласно Наредбата, одобрена от Министерския съвет с 52-рото разпореждане от 16. 11. 1979 г. (ДВ, бр. 102 от с. г.).

Организационната структура на международния и вътрешния стопански туризъм в България обхваща освен стопанските организации на ДКТ и следните туристически предприятия: БМТ „Орбита“, което непосредствено се ръководи от ЦК на ДКМС; бюро „Пирин“ на БТС; агенция „Шипка“ на Съюза на българските автомобилисти и „Кооптурист“ от системата на Централния кооперативен съюз.⁴ По отношение на тях ДКТ има методически и координиращи функции, дадени му с няколко правителствени документа.⁵

Държавният комитет по туризма в рамките на неговата компетенция провежда единна политика по отношение цените на международния туристически пазар; съгласува валутните цени по транспорта, свързан с туристическите превози; контролира качеството на туристическото обслужване; координира развитието на материално-техническата база на стопанския туризъм независимо от това на кого принадлежи; определя цените в заведенията за обществено хранене от екстра и лукс ценова категория и редица други функции.

Окръжните народни съвети провеждат туристическата политика в окръга с помощта на дирекциите по вътрешна търговия, туризъм и услуги.

3. ТУРИСТИЧЕСКИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Туристическото предприятие (организация) е самостоятелна стопанска единица, която изпълнява определена оперативна дейност, свързана с обслужване на местни и чуждестранни туристи. Туристическото предприятие (подобно на това за обществено хранене) осъществява три основни групи функции: оперативно-стопански, обслужващи и управителни.

Оперативно-стопанските функции на туристическото пред-

⁴ Вж. Разпореждане № 65 от 03. 12. 1979 г. на МС за подобряване дейността на БМТ „Орбита“ при ЦК на ДКМС.

⁵ Вж. 18-то постановление на МС и ЦС на БПС от 18. 03. 1977 г. за по-нататъшното развитие на почивното дело и курортното лечение на трудещите се; 88-то разпореждане на МС от 01. 09. 1977 г. за решаване на някои неотложни задачи на международния и вътрешния стопански туризъм; 2-то постановление на МС от 12. 01. 1979 г.; Заповед 200-ОХ от 09. 11. 1979 г., одобрена с 50-то постановление на ЦК на БКП и МС от 10. 11. 1979 г. и др.

приятие обхващат: договаряне с други туристически предприятия или с отделни туристи продажбата на туристически услуги и стоки; закупуване, транспортиране и съхраняване на стоки, свързани с производството, реализацията и организацията на консумацията на кулинарна продукция и други стоки от туристите; стопанисване на база за подслоняване на туристите, организиране на дейности, свързани със спортуването и развлечението на туристите и др.

Функциите на стопанско обслужване обхващат: ново строителство и ремонт на съществуващата туристическа материално-техническа база, снабдяване на отделните туристически обекти с нови машини и инвентар, пране на бельото и работното облекло и др.

Управителните функции се изразяват в осъществяване на общо ръководство на отделните обекти и звена (хотели, ресторанти, паркове и др.) на туристическото предприятие; планиране, отчитане и контрол на тяхната дейност; набиране и подготовка на необходимите кадри; организация на труда в отделните обекти и др.

Туристическите предприятия обикновено са организирани на пълна стопанска сметка, ползват се с оперативна самостоятелност и с правата на юридическа личност. Разполагат със свои оборотни и основни средства, водят установена отчетност, имат самостоятелен баланс и ползват банкови кредити.

Оперативната самостоятелност на туристическото предприятие се състои в това, че то само организира своята дейност, свързана цялостно с реализацията на стоките и услугите и туристическото обслужване, решава въпросите на организацията на труда и управлението, използва притежаваните от него мощности (за подслоняване, за хранене и др.), изразходва суровини, материали, гориво и енергия съгласно установените нормативи, назначава и уволнява работниците и служителите и др.

Туристическите предприятия могат да се *класифицират въз основа на три признака*:

Първият признак е категорията на потребителите, за обслужването на които са създадени предприятията. По този признак те могат да се класифицират условно в две групи. Първата група са т. нар. първични (преки) предприятия. Това са предприятия, които се създават непосредствено за обслужване на туристи — местни и чуждестранни. Втората група са вторичните (непреките) туристически предприятия. Те са създадени преди всичко за обслужване на местното население, а частично — и за туристи от други райони.

Към първичните туристически предприятия у нас могат да се отнесат туристическите комплекси „Балкантурист“, туристическите бюра „Кооптурист“, „Орбита“, „Пирин“ и агенция „Шипка“. Към вторичните предприятия спадат поделенията „Обществено

хранене“ на СД „Търговия“ в туристическите селища, предприятия за битови услуги и др. Те са създадени за обслужване на местното население, но могат да обслужват частично и туристи.

Преди да се организират първичните туристически предприятия и да се пристъпи към строителство на тяхната туристическа база, трябва да се правят задълбочени проучвания, понеже при недостатъчен поток от туристи те не могат да разчитат на други потребители и дейността им може да бъде икономически неефективна.

Вторият признак, въз основа на който могат да се класифицират условно туристическите предприятия, е връзката на тяхната дейност със субекта или обекта на туризма.

Предприятията, които са свързани със субекта на туризма, имат за основна задача да развият у човека туристическа потребност и да създават условия за задоволяване на тази потребност. Към тях могат да бъдат отнесени:

- а) предприятия за туристическа пропаганда и реклама от всякакъв мащаб — международен, национален, местен и др.;
- б) предприятия за финансиране на туристите — туристически кредитни каси, туристически спомагателни каси и др.;
- в) предприятия за туристически застраховки на самите туристи, на автомобилите им и др.

С обекта на туризма (с туристическото място) са свързани предприятията за подслоняване, за хранене, за развлечение и др.

Между тези две групи предприятия има и трета. Те са свързани както със субекта, така също и с обекта на туризма. Тяхната дейност е изградена на отношенията, които се създават между субекта и обекта на туризма. Това са предприятия (бюрата, агенциите), които се занимават с туристическо посредничество. Те нямат туристическа материална база (хотели, ресторанти, транспорт), а са само посредник между купувача на туристически услуги и стоки (потенциален или действителен) и предприятията, които организират пътуването на туриста, пребиваването му в туристическото място и неговото комплексно обслужване, т. е. предприятията, които имат туристическа материална база и апарат за туристическо обслужване.

Третият признак за класификация е предметът на дейността на предприятията. Въз основа на този признак те могат да се групират във:

- а) предприятия за туристическо посредничество;
- б) предприятия за организация на туристическите пътувания и пребивавания (туристически турове, екскурзии);
- в) предприятия за транспортиране на туристите;
- г) предприятия за пребиваване — създаване на условия за нощуване, хранене на туристите и други услуги;
- д) предприятия за търговия на дребно, битово обслужване и

др. под., осигуряващи допълнителни услуги за туристите от материален и нематериален характер;

е) предприятия за забавление и развлечение (организиращи прожектиране на филми, концерти, театрални представления, спортни игри и др.).

При днешните мащаби на развитие на вътрешния и международния туризъм и все по-задълбочаващите се процеси на интеграция (хоризонтална и вертикална) сравнително малко са туристическите предприятия, които имат тясно специализирана дейност. Гонитбата на максимална печалба в капиталистическите страни и стремежът за комплексно обслужване на туристите в социалистическите страни са причина много от туристическите предприятия да изпълняват смесени функции и да са свързани както със субекта, така и с обекта на туризма. Често пъти това се прави с цел да се постигне най-целесъобразно решение на икономическата задача, да се изгради оптимално по размери туристическо предприятие.

Ще разгледаме тук само предприятията за туристическо посредничество, които са специфични за този отрасъл.

Прототип на предприятие за посредничество е туристическото бюро, основано в 1845 г. от англичанина Томас Кук. Първоначално туристическите бюра са се занимавали само с посредничество, а по-късно някои от тях стават и организатори на единични и групови пътувания по предварително уточнена програма, без обаче да имат своя туристическа база.

Туристическите бюра за посредничество „свързват“ предприятията за транспортиране, пребиваване и хранене с туристите. Съществуването на туристически бюра е резултат на това, че при туризма търсенето и предлагането са разделени по място и по време. Например туристът се намира в изпращащото място, където е неговото постоянно местожителство, а туристическите обекти, създадени за обслужване на туристите, са в приемащото място. Договорирането на пътуването и летуването се извършва обикновено няколко месеца преди неговото осъществяване. Освен това при туризма има голяма „разпръснатост“ в търсенето (милиони туристи) и предлагането (хиляди туристически селища и обекти, предприятия за подслоняване и хранене и др.). В изпращащото място туристът чувства нуждата от посредничеството на туристическото бюро, за да се осведоми за съществуващите туристически обекти, за цените, начина на пътуване, пребиваване и пр. В приемащото място той има нужда от посредничеството на туристическото бюро, за да бъде посрещнат, да бъде настанен в хотел или друго заведение за подслоняване, да му се осигури превозач, екскурзовод и пр.

Разнообразните дейности, които извършват туристическите бюра за посредничество, могат да се групират в четири вида:

а) посредничество при туризма;

б) посреднически дейности, свързани с пребиваването на туриста;

в) организирането на екскурзии в мястото, където пребивава туристът;

г) обмяна на валута и други обменни операции.

Основните функции на туристическото бюро в мястото, където е постоянното местожителство на туриста, се състоят в следното: а) осигуряване на точна информация за туристическите райони и транспортните средства, които туристите могат да използват; б) сключване на договор и с туристическите бюро в туристическо-курортните райони за настаняването на туристите в даден населен пункт в туристическото място; в) осигуряване на необходимите услуги, свързани с изпълнението на паспортните формалности и с осигуряване на чуждестранна валута.

Функциите на бюрото за посредничество в туристическото място (обект) се състоят в: а) посрещане и настаняване на туристите в хотели или други заведения за подслоняване; б) контрол върху изпълнението на условията по договора за осигуряване на заплатените от туриста услуги и в) организиране на групови или индивидуални екскурзии.

Посредническата дейност на пътническото бюро се състои в продажбата на туристически услуги от името на туристическото бюро, но за чужда сметка (за сметка на самите туристически предприятия, които осигуряват подслоняването, храненето и други туристически услуги).

Организационната дейност на туристическото бюро, ако то не се занимава само с туристическо посредничество, се състои в организиране на индивидуални или групови екскурзии в мястото на пребиваване. Бюрото за посредничество организира такива екскурзии по поръчка на клиента или по свой почин — по предварително уточнени и оповестени маршрути. Тази дейност на бюрото е свързана и с неговата посредническа дейност.

В капиталистическите страни действуват голям брой туристически бюро, които изпълняват една или всички от посочените групи дейности. В европейските социалистически страни обикновено една държавна туристическа организация има в голяма степен „монополно“ право да се занимава с туристическо посредничество в международния туризъм. Това има редица предимства и някои недостатъци. При наличието на няколко държавни туристически организации има реална опасност те да се „конкурират“ на международния туристически пазар и да се намаляват цените за сметка на социалистическата икономика. При функционирането само на една организация има обаче опасност тя да се „бюрократизира“ и да не се използват напълно възможностите на туристическия пазар.

У нас типично туристическо бюро за посредничество е Главна дирекция „Балкантурист“ на ДКТ.

4. МЕЖДУНАРОДНИ ТУРИСТИЧЕСКИ ОРГАНИЗАЦИИ

Няма друга общественно-икономическа дейност и отрасъл на народното стопанство, в който да функционират такъв голям брой международни организации (повече от 100). Освен това по въпросите на туризма се включват клаузи и в по-голяма част от договорите, които се сключват между отделните държави. По проблемите на туризма вземат отношение и различните органи на ООН: Икономическият и социален съвет (ЕКОСОК), Икономическата комисия за Европа (ИКЕ), ЮНЕСКО и Международната организация на труда (МОТ).

През 1973 г. в Рим по инициатива на Икономическия и социалния съвет беше проведена международна конференция по туризма и международните пътувания. Конференцията обсъди редица проблеми на международния туризъм и прие решения, от които се ръководят националните органи и бюрата по туризъм.

По проблемите на туризма вземат отношение също така Съветът за икономическа взаимопомощ, Европейската икономическа общност, Организацията за сътрудничество и икономическо развитие на капиталистическите страни в Европа и др.

Международните организации и съюзи по туризма, като се изхожда от техните цели, характер на дейност, състав и структура, могат да се класифицират в няколко групи:

Първа група — туристически организации, в които членуват официалните държавни органи и организации по туризъм. Това са организации, които представляват интересите в областта на туризма на различните страни в света.

Към тази група организации спада *Световната организация по туризма (СОТ)*. Организацията е основана през 1925 г. в гр. Хага като Международен конгрес на официалните туристически организации, преобразена през 1930 г. в Международен съюз на официалните органи за пропагандиране на туризма. Седалището на организацията е в Женева.

Членовете на организацията имат възможност да получават данни на официалните туристически кръгове по въпросите за развитието на туризма. Особено полезни са в това отношение материалите и докладите, които събира и публикува Регионалната комисия за туризъм в Европа.

Държавният комитет по туризма е член на СОТ. Той има възможност чрез СОТ да разпространява информации за развитието на международния туризъм в нашата страна. Тези информации служат и като пропагандни материали. Организацията дава възможност също така да се провеждат чрез нея мероприятия, които съдействуват за привличане на чуждестранни туристи у нас и

по този начин да се разширява кръгът на туристите, които посещават България.⁶

От 15 до 28 май 1969 г. в София се състоя Междуправителствена конференция по туризма, на която присъствуваха официални представители на 56 държави и на редица международни организации (на ООН, Международната организация на труда и др.).

За първи път в дипломатическата история на нашата страна тя беше домакин на една такава широка и представителна международна конференция. Несъмнено това беше признание на големите постижения на България в областта на туризма и на нейната роля за развитието на международното туристическо сътрудничество.

Конференцията бе свикана по инициатива на Международния съюз на официалните туристически организации (МСОТО). Нейната главна задача беше да се обсъдят най-подходящите мерки за създаване на нова междуправителствена организация по въпросите на туризма, която да замести МСОТО, чийто международен статут е от неправителствен характер.

Към първата група могат да се отнесат условно също и следните организации: *Международната туристическа академия* със седалище в Монте Карло, *Международният съюз на официалните туристически организации за туристическо обслужване (ИЦОТО)*, *Международната федерация по балнеология и климатология (ФИТЕК)*, *Международният туристически съюз (АИТ)* и др. В тези организации не членуват официални държавни органи и организации по туризма, а национални асоциации, клубове и отделни специалисти, но тяхната дейност е близка до тази на СОТ.

Международната туристическа академия има за основна задача да проучва в езиково отношение въпросите на туризма, а *ФИТЕК* е единствената организация, която се занимава с научно и методологично международно сътрудничество между държавите, обществените и частните институти, работещи по въпросите на теоретическото и практическото разрешаване на медицинските, техническите, икономическите, административните и правните проблеми на балнеолечението.

Международният туристически съюз (АИТ) е основан през 1898 г. В него членува Съюзът на българските автомобилисти. Освен с проблемите на автомобилния туризъм АИТ се занимава и с въпроси, свързани с общото развитие на туризма. Държавният комитет по туризма участва редовно в работата и конгресите на този международен съюз.

⁶ОТ има следните печатни органи: месечно списание „Туризъм mondial“, Туристическа статистика — годишно, Бюлетин за туристически проучвания — двегодишен осведомителен лист за публикуваните трудове върху туризма, и Международен каталог на филмите за туристическата пропаганда.

Във втората група международни организации членуват туристическите бюра. Те представляват националните интереси на деловите туристически среди в отделните страни.

Към тази група спадат следните международни организации. *Световната федерация на асоциациите на туристическите агенции (ФУААВ)*, която е основана в 1966 г. Тя обединява около 65 национални асоциации или организации с около 9000 туристически агенции в целия свят. Старее се да осигури на туристическите бюра посредством националните асоциации или организации, членове на федерацията, единство, престиж и проекция от правна, морална, материална и друга гледна точка.

Във всяка страна федерацията признава за пълноправен член само една национална туристическа асоциация или организация. Във федерацията членуват туристически фирми, които са най-близък достъпен туристически пазар за България в капиталистическите страни. Тя може най-ефективно да се използва за развитието на туризма от чисто практическа гледна точка.

Световната асоциация на туристическите агенции (ВАТА) е международна туристическа организация с икономически характер с делово участие на нейните членове. Основана е през 1949 г. Целта на асоциацията е да съдейства за осъществяване на икономическите интереси на своите членове чрез размяна на услуги за организиране на туристически пътувания във всички страни на света. За тази цел тя събира документация и провежда реклама, а така също участва във всички търговски и финансови операции, свързани с туризма.

Международната асоциация за конгреси и конференции (ИККА) е основана през 1962 г. ИККА е създадена, за да координира дейността на тези туристически фирми и бюра, които са заинтересувани от организирането на международни конгреси, конференции, научни симпозиуми и др., с цел да се избегне нелоялната конкуренция. Разпределя годишно около 500 подобни мероприятия.

Третата група международни туристически организации обединяват националните организации, които се занимават само с отделен вид туризъм или туристическа дейност. Към тях могат да се причислят:

Международната хотелиерска организация (АИХ), основана през 1946 г.

Международният съюз на собственици на хотели, ресторанти и кафетерии (ХОРЕКА) е основан през 1949 г. Обединява дребни собственици на туристически заведения.

Международната федерация на туристическите организации за социален туризъм (ИФПТО) е основана през 1951 г. В нея членуват предимно туристически агенции на кооперативни сдружения. „Кооптурист“ членува в този съюз от 1969 г.

Международното бюро за младежки екскурзии (БИТЕЖ)

при СФДМ и *Международната конференция за студентски туризъм (ИСТС)* са специализирани и в тях членува БИТ „Орбита“ при ЦК на ДКМС.

Международната асоциация по транспорта (АТИТРА) разработва мероприятия и съдейства за развитието на младежкия туризъм.

Четвърта група са международни организации и съюзи, които снабдяват своите членове с информация по туристическите въпроси, провеждат рекламна дейност и разработват научно проблемите на туризма. Основните от тях, които имат по-демократичен характер, са:

Международната асоциация за турове и обиколки (ИСТА) е основана през 1953 г. като туристическа нетърговска организация с рекламно-информационен характер.

В нея членуват националните туристически организации от всички европейски социалистически страни.

Международната асоциация на научните експерти по туризма (АЙЕСТ) е основана в 1951 г. със седалище в гр. Берн. Членуват учени, които работят по проблемите на туризма в целия свят.

Международната федерация на журналистите и писателите по туризма (ФИЖЕТ) е основана в 1954 г. В нея членува българската асоциация (АБУЖЕТ).

Социалистическите страни нямат организация или съюз, които по своята структура и задачи да наподобяват на туристическите дружества и съюзи на капиталистическите туристически бюра. Към Съвета за икономическа взаимопомощ също така няма комисия по въпросите на туризма. Нуждата от такъв съюз или комисия към СИВ обаче осезателно се чувствава. Засега тяхната роля се изпълнява от периодичните конференции на правителствените органи по туризма и официалните туристически организации в социалистическите страни.

Съвещанията на правителствените органи по туризма са форма за постоянно сътрудничество между социалистическите страни в областта на туризма. На тях се разглеждат въпроси, които са от пряка и непосредствена компетентност на правителствените органи по туризма, както и такива, които не са от тяхна компетентност, но имат връзка с развитието на туризма.

Първото съвещание на държавните органи по туризма на социалистическите страни се е състояло в Будапеща (април 1966 г.).

Досега съвещанията доказаха необходимостта и ползата от тях. Конкретната обмяна на опит и информация, разглеждането на редица професионални и методологически въпроси по подготовката на кадрите, постоянната информация за състоянието на не-социалистическия туристически пазар и сътрудничеството във връзка с членството в международните организации издига на по-

високо равнище икономическото и идеологическото сътрудничество в областта на туризма между социалистическите страни в Европа.

Конференциите на туристическите агенции на балканските страни, започнали да се провеждат през 1967 г., имат също така практическо значение за нашата страна. Чрез участието в тях се укрепват деловите връзки на Държавния комитет по туризма с туристическите агенции от съседните страни и се засилва туристообменът между балканските страни. Тя допринася за опознаване на народите от тези страни и за укрепване на мира на Балканите.

Съвещанията, които провеждат ръководителите на туризма от балканските страни, са без статут, без регламент и всяко заседание се свиква по решение, взето на предишното. Те са нов вид на сътрудничество в областта по туризма, което се доближава по ефект с участието в международните туристически съюзи.

5. ТУРИСТИЧЕСКИ ПАЗАР

Пазарът възниква с появата на стоките и стоковите отношения. Това показва, че той има място в тези обществено-икономически формации, при които съществуват стоковото производство, стоково-паричните отношения и обменът на стоки. По думите на Ленин стоковият обмен „съединява хората, като ги застава да влизат в отношения помежду си посредством пазара“.⁷ Той е особен вид обмен, понеже неговата поява е свързана с развитието на общественото разделение на труда и наличието на социално-икономически обособени производствени единици.

Пазарът трябва да се схваща винаги като съвкупност от определени икономически отношения между производителите (продавачите) и потребителите (покупачите). Пазарните отношения са продължение на производствените отношения в сферата на стоковото обращение. Като се изхожда от това, пазарът трябва да се определи като съвкупност от икономически отношения между хората, които се създават във връзка с продажбата и покупката на стоки. В тези отношения намират израз икономическите интереси на производителите (покриват разходите си и получават чиста печалба) и на потребителите (обменят паричните си доходи с необходимите им потребителни стойности).

Неправилно е обаче пазарът да се свързва само с търсенето и предлагането, респ. само с действието на закона за търсенето и предлагането. Той отразява действието и на други закони на стоковото производство и се формира под действието на множество фактори. Цялата тази съвкупност от фактори, които обуславят покупко-продажбата на стоки, намира общ израз в понятието пазар. „Въобще понятието пазар — пише проф. Ж. Аройо — включва всички страни на стоково-паричните отношения, които

⁷ В. И. Ленин, Съч., т. 2, Изд. на БКП, 1951, с. 223.

отразяват връзките между производителите, процесите на обращението на стоките, условията на покупко-продажбата, полето, в което стоките функционират, и т. н.⁸

Туристическият пазар и особено социалистическият туристически пазар се различава от стоковия по това, че предмет на покупко-продажбата са не само стоки, а и услуги (туристическите услуги в най-широкия смисъл на понятието). Туристът задоволява своите потребности, от една страна, като купува и консумира стоки (предмети, вещи), а от друга — услуги. Характерно е също така, че по-голям дял от покупателните фондове на туристите се насочват към покупка на услуги и по-малък — към стоки.

Стоките и услугите задоволяват личните потребности на туристите. Те се доставят на туриста както от специализираните туристически предприятия, така също и от други организации и предприятия (вторични по целта на образуването им), но и едните, и другите са обект на индивидуално туристическо потребление.

Границите на туристическия пазар непрекъснато се разширяват, от една страна, под действието на производството на стоки и туристически услуги, „асортиментът“ на които непрекъснато се увеличава. От друга страна, в туристическото движение се включват все нови и нови категории от потребители, които имат различни вкусове, покупателни възможности и пр.

Туристическият пазар извиква на живот стопански организации и предприятия, които са присъщи само на него — например бюрата за туристическо посредничество. Стоките и услугите, които купуват туристите от тези предприятия, се консумират предимно в място, което е извън местожителството на индивида.

Като се изхожда от всичко казано дотук, *туристическият пазар може да се определи като обособена (относително) съставна част от стоковия пазар, обхващаща съвкупността от икономически отношения и механизми, свързани с реализацията на стоки и услуги, задоволяващи личното потребление на туриста.* Тези отношения се обуславят от изискванията и действията на законите на стоковото производство и стоковия обмен и на специфичните икономически закони на социализма и капитализма.⁹

Туристическият пазар може да бъде целогодишен и сезонен. И във връзка с това той може да оказва различно влияние върху икономиката на туристическите страни.

Туристическият пазар също може да бъде организиран и неорганизиран. Като критерий за това разграничение служи факторът, дали туристът ползува услугите на туристическата организация

⁸ Ж. А р о й о, Международен социалистически пазар, цени и стимули, Книгоиздателство „Г. Бакалов“, Варна, 1970, с. 6.

⁹ Б о я н Б ъ ч в а р о в, По въпроса за същността на туристическия пазар и неговите видове, Известия на ВИНС „Д. Благоев“, Варна, 1974, кн. 2.

за посредничество (туристическо бюро) или сам влиза във връзка с търговските предприятия на туристическите стоки и услуги.

Основната функция на туристическия пазар е *организацията и реализацията на обмяната на паричните фондове на туристите (българи и чужденци), определени като туристически разходи, с търсените от тях стоки и туристически услуги.* Свързано с участниците, с обхвата и мястото на туристическата обмяна, могат да се разграничат три основни вида туристически пазарни отношения.

Първо, стоково-паричните отношения между туристическите фирми, които владеят туристическата материално-техническа база, с туристически фирми, които се занимават с туристическо посредничество (туристически организации и бюра), но не притежават база за подслоняване, хранене и транспорт. Туристическите бюра са организатори на туристически екскурзии и почивки, без да ползват собствена туристическа база. Те договарят с фирмите от първата група обслужването на туристите. Това са обменни отношения само между туристически фирми, които са фирми за „търговия на едро“ в областта на туризма.

Второ, отношенията между туристическите предприятия, притежаващи база за туризъм и летуване, и отделните неорганизиранни туристи, които използват тяхната база за пребиваване — хотели, къмпинги и заведения за хранене.

Трето, международни туристически отношения между различни национални туристически фирми и организации. Те са от обхвата на международния туристически пазар.

Туристическият пазар при социализма се различава съществено от туристическия пазар при капитализма. Капиталистическият туристически пазар е широко поле за действие на закона за стойността. В капиталистическите страни няма други пътища за регулиране на строителството на туристически обекти, за производството на туристически стоки в мащабите на дадена капиталистическа страна или на цялата система освен чрез пазара, чрез конкуренцията между отделните капиталистически страни.

Туристическият пазар при социализма не е адекватен с капиталистическия. Според проф. Жак Аройо между „пазара при социализма и пазара при капитализма има много общо — например по отношение на използваните категории, механизми и форми. Но пазарите в тези два обществени строя имат съществено различие — те са социално нееднородни, противоположни по своя обществен характер. При това различието не е маловажно, то е основно, съществено, определящо.“¹⁰

Туристическият пазар в териториален разрез може да се разглежда като: а) микрорайонен пазар — търсенето и предлагането на стоки и услуги в дадено туристическо място (например в ку-

¹⁰ Ж. Аройо, цит. произведение, с. 8.

порта Вършец); б) районен пазар — търсенето и предлагането на туристически услуги и стоки в даден район от по-голям или по-малък мащаб (бургаски куроретен район); в) национален туристически пазар — търсенето и предлагането на туристически услуги в дадена страна (например в България, Югославия и др.); г) международен туристически пазар — търсенето и предлагането на европейския туристически пазар или на световния туристически пазар.

Световният туристически пазар като икономическа категория представлява съвкупност от еднотипни пазарни отношения, които възникват на международната сфера на обмен. Международният туристически пазар е абстрактно понятие, каквито абстрактни понятия са и всички други пазари, като се изключат стоковите и фондовите борси, стоковите панаири и др.¹¹

Туристическият пазар (вътрешен и международен) има три основни е л е м е н т а:

1. Търсенето на туристически стоки и услуги, потреблението на които създава условия за туриста да се откъсне от ежедневноста среда, да види нови географски места и страни, да се запознае с паметници и произведения на различни култури, да почива в обстановка, която се различава от тази, при която живее.

2. Предлагане на туристически услуги и стоки в местата, които приемат туристи.

3. Цената на туристическите стоки и услуги, която е свързана, от една страна, с туристическото търсене, а от друга — с разходите, които правят туристите за закупуване на туристически услуги и стоки.

Платежоспособното търсене на туристите може да се изрази чрез паричните средства, които се намират у тях и са насочени към туристическия пазар. То отразява ежедневноста и многообразието на туристите по отношение на количеството, качеството, вида и цената на туристическите стоки и услуги, разбира се, в рамките на техните платежни възможности.

Туристическото предлагане представлява масата от туристически стоки и услуги, която се предлага на туристическия пазар през дадено време, за да се превърне нейната стойност от стокова форма в парична. Туристическото предлагане като категория на стоковото обращение е началото изавършъкът на това обращение.

Предлагането винаги зависи от възможностите на дадена страна да произведе туристически стоки и услуги (транспортни, хотелиерски, комунални и др.), а търсенето — от популателните фондове на туристите. Затова и за туристическото търсене и предлагане важат думите на К. Маркс: „В последна сметка търсенето и предлагането поставят лице срещу лице производството и по-

¹¹ Д. Георгиев, Н. Енев, Икономика и организация на туризма, Варна, 1965, с. 67.

треблението, но производството и потреблението, основани върху размяната между отделни индивиди.¹²

При вътрешния туристически пазар размерът на туристическото търсене зависи главно от цените на стоките, туристическите услуги и покупателните фондове на населението или по-точно казано, от тази част от паричните фондове на населението, която то определя за задоволяване на туристическите си потребности (потребност от пътуване, почивка, развлечения). При международния туризъм и особено за туристите от социалистическите страни платежоспособното им туристическо търсене е ограничено и от размера на чуждестранната валута, която те могат да обменят.

При туристическия пазар подобно на стоковия голямо значение има неговата поглъщаемост. Като изхождаме от дадените определения за туристическо предлагане и търсене, под понятието поглъщаемост на туристическия пазар трябва да се разбира платежоспособното търсене на туристите, т. е. тази част от съвкупните туристически потребности, които могат да бъдат задоволени за сметка на покупателните фондове на туристите — паричните фондове на местното население, определени за туристически разходи, и валутните фондове на чуждестранните туристи, предназначени за същата цел.

Особености на предлагането. Туристическото предлагане се характеризира със значителна нееластичност (неподвижност). Тя е резултат от няколко основни причини.

Първо, производството и потреблението на туристически услуги и някои туристически стоки (продукцията на заведенията за обществено хранене) са свързани тясно с дадена територия и време.

Второ, туристическото предлагане има материално-техническа база, която се характеризира с голяма фондопоглъщаемост (инвестиции за хотели, ресторанти, паркове, паркинги и др.).

Трето, основните фондове на туристическите предприятия (хотели, ресторанти, транспорт и пр.), които са основата на предлагането, се амортизират за сравнително дълъг срок. Поради това те не могат да се пригодят бързо към измененията в туристическото търсене.

Особености на търсенето. Туристическото търсене се характеризира с голяма неорганизираност, нееднородност и разнационалност на участниците във вътрешния и международния туризъм.

Тези особености са резултат на редица фактори. Преди всичко в туристическото търсене участвуват хора с най-различни платежни възможности. Това разнообразие в платежните възможности непрекъснато се разширява с „демократизирането“ на ту-

¹² К. Маркс, Капиталът, т. III, Изд. на БКП, 1953, с. 206.

ризма. Нещо повече, при едни и същи социални групи участниците в една група могат да имат най-голямо разнообразие в търсенето поради различията в народността на туристите (например групи от СССР), в тяхното вероизповедание, начин на живот, нрави, обичаи и пр. Това разнообразие се дължи и на различните подбуди, поради които туристите пътуват и посещават туристическите места.

Потреблението при туризма се характеризира също така с много по-голямо разнообразие в сравнение с обикновеното потребление на хранителни и промишлени стоки. То също дава отражение върху самото туристическо търсене.

Освен това при туристическото потребление е възможно голяма заместимост в сравнение с обикновеното потребление на стоки. Заместимост може да има по отношение на вида на туризма (морски с планински), на туристическото място, на един вид услуга с друга (спане вместо в хотел в мотел или частна квартира) и на една стока с друга.

Върху платежеспособното туристическо търсене оказват влияние не само промените в доходите и цените, но и промените във валутните курсове. Освен това влияние оказва не само изменението на цените в туристическото място, но и в постоянното местожителство на туриста (в неговата родина). Всяко увеличаване на цените на дадени стоки и услуги в родината на чуждестранния турист създава по-голяма разлика в цените в туристическото място, а това влияе в по-голяма или по-малка степен и върху тяхното потребителско търсене. Туристите се насочват към покупка на тези стоки, на които цените в отечеството им са значително повишени (например туристите, които идват у нас от Югославия).

6. ИКОНОМИЧЕСКА ЕФЕКТИВНОСТ НА ТУРИЗМА

Международният туризъм, както видяхме, създава условия за икономия на обществен труд, като се „изнасят“ чрез него услуги и стоки, които у нас се произвеждат при по-ниски разходи на обществен труд, а се внасят такива, които в нашата страна биха се произвели при по-високи разходи.

В практиката ефективността на международния туризъм се свързва обикновено с растежа на общата сума на валутните приходи, получени от неговото участие в международния стокообмен. Като се изхожда от това разбиране, може да се направи изводът, че екстензивно развитие на международния туризъм в България има тогава, когато броят на туродните се увеличава по-бързо от валутните приходи, и интензивно — когато валутните приходи изпреварват броя на туродните, т. е. страната се посещава от туристи, които правят за едно денонощие по-големи раз-

ходи в сравнение с минали периоди. Тези изводи се основават само на количествени показатели и те могат да доведат до неправилна политика за създаване на по-благоприятни валутни курсове за чуждестранните туристи, за да се увеличат валутните приходи от отделния турист. Такава политика ще бъде обаче икономически неизгодна за нашата страна.

Салдото, което се получава от валутата, която е постъпила чрез активния и изразходвана чрез пасивния международен туризъм, може да се използва също като показател за ефективността на туризма. Този показател не е много прецизен, понеже по-голямото активно салдо може да бъде резултат на ограничения за развитие на пасивния международен туризъм, а не на по-големи приходи от активния туризъм.

Като показател за ефективността на международния туризъм се използва и съотношението между валутата, получена чрез каналите на външната търговия и на международния туризъм (у нас то е около 5%, а в Испания — около 50%).

Трите показателя, с които се запознахме дотук, могат да се нарекат показатели за прекия икономически резултат от международния туризъм. Те обаче не разкриват цялостно каква е икономическата ефективност на туризма и какви са икономическите изгоди за нашата страна от развитието на международния туризъм, понеже от тях не може да се види при какви разходи на обществен труд са получени тези валутни приходи.

Като показател за икономическата ефективност на дадена страна от нейното участие в международното разделение на труда, реализирано с помощта на външната търговия или международния туризъм, може да бъде отношението на националните разходи на обществен труд за производството на дадени стоки (при туризма и услуги), които се внасят, към фактическите национални разходи на труд за производството на стоките, които се изнасят за осъществяване на обмена.¹³

Този показател може да се изчисли с помощта на формулата

$$E = \frac{H_p}{P},$$

където

E е ефективността от участието в международното разделение на труда;

H_p — националните разходи на обществен труд за производството на стоките, ако се произвеждаха вътре в страната;

¹³ Вж. С. Обрешков, Икономически проблеми на международния туризъм в НРБ, Наука и изкуство, 1974, с. 9—23.

Р — разходите на обществен труд за производството и износа на стоките (при туризма и услугите).¹⁴

Тогава, когато показателят е по-голям от единица, страната е заинтересувана от международното разделение на труда и обратно.

Засега у нас е възприета бюджетната възвръщаемост като основен показател за изчисляване на относителната ефективност на износа на стоки и на стоки и услуги при международния туризъм. Тя се изчислява, като се използва формулата

$$БВ = \frac{V_{пр} \cdot V_k}{PФ_{зц}}$$

където

БВ е бюджетната възвръщаемост при износа или международния туризъм;

$V_{пр}$ — валутните приходи от износа или международния туризъм в щатски долари или рубли;

V_k — валутният курс на рубли или долара, с помощта на който те се превръщат във валутни левове;

$PФ_{зц}$ — разходите за износа или при международния туризъм разходите по обслужването на чужденците, т. е. всички годишни разходи за жив и овеществен труд.

Този показател дава възможност да се установи при дадено равнище на цените на вътрешния пазар колко български лева са изразходвани, за да се получи един валутен лев при износа на отделни стоки (за външната търговия) и при продажба в България на стоки и услуги на чужденци в левове (обменени срещу чуждестранна валута). При износа на стоки бюджетната възвръщаемост представлява съотношението между чистата легова равностойност на реализираната чуждестранна валута, превърната в левове по официалния курс на БНБ, и брутните вътрешни разходи за производство, обработка и доставка на износни стоки до граничен износен пункт, а при активния международен туризъм — равностойността на реализираната чуждестранна валута от продажбата на територията на нашата страна на туристически услуги и стоки.

Съпоставянето на бюджетната възвръщаемост за валутата, получена при износа чрез външната търговия и „износа“ чрез международния туризъм, дава възможност да се видят действителните икономии за народното стопанство, които са резултат от стопанската дейност в сферата на международния туризъм. Тези икономии могат сравнително лесно да се установят, като се съпоставят разходите, които се правят, за да се получи един валу-

¹⁴ Имат се пред вид всички разходи, направени във връзка с обслужването на чужденците.

теи лев при обикновения износ, с тези при активния международен туризъм.

Още по-добре изпъква по-високата икономическа ефективност на международния туризъм в сравнение с износа на някои стоки чрез външнотърговските централи, когато се вземат пред вид разходите, които са направени във валута за доставка на материали, необходими за производството на тези стоки. Така също, когато се имат пред вид и задграничните транспортни и други разходи във валута, свързани с износа на стоките.

При международния туризъм валутните разходи за набавяне на някои машини, необходими при изграждане на материално-техническа база на туризма, и на вносни суровини и стоки са минимални — около 6%. Относително са малки и разходите за туристическата реклама и за издържане на чуждестранните представителства на ДКТ, които се правят във валута и трябва да се спаднат от валутните приходи от туризма.

Разходите във валута се вземат пред вид, като се използва посочената по-долу формула за изчисляване на бюджетната възвръщаемост:

$$БВ = \frac{P_{pцвл} - T_{pз}}{ФЗЦ(ИЦ) + ДР + A_б + ТРТ + A_{pвт}} \cdot 100,$$

където

- БВ е бюджетната възвръщаемост;
- $P_{pцвл}$ — реализираната продажна цена в конвертируема валута или преводни рубли, преизчислени в левове по официалния курс на БНБ;
- $T_{pз}$ — задграничните транспортни разноси, застраховките, комисионите, разходите за реклама и рекламации, направени от чуждестранния купувач;
- ФЗЦ(ИЦ) — фабрично-заводската цена (за промишлените произведения) и изкупната цена (за селскостопанските произведения);
- ДР — допълнителните разходи за производството, изплатени от износителя (извън фабрично-заводската цена);
- $A_б$ — разходите за амбалаж на износната продукция — извън фабрично-заводската цена;
- ТРТ — транспортните и товарните разходи и разходите по подготовката на износните стоки до граничен износен пункт;
- $A_{pвт}$ — административните разходи на външнотърговското предприятие.

Когато тази формула се използва при туризма, $T_{pз}$ ще включва и разходите във валута за реклама, доставка на машини и стоки и издръжка на представителствата, а в знаменателя трябва

ва да се предвиди стойността на материалите и стоките в български левове.

По отношение на другите показатели за икономическата ефективност от туристическата дейност — доходност (съотношението на бруто дохода към оборота) и рентабилност (съотношението на чистата печалба към оборота) на туристическата организация и предприятия, методиката за изчисляване е същата както тази при предприятията за обществено хранене и затова тук няма да се разглежда.

7. ПЛАНИРАНЕ НА ТУРИЗМА

При новия икономически подход и новия икономически механизъм Държавният комитет по туризма, другите ведомства с туристическа дейност и стопанските туристически организации и предприятия подобно на предприятията за обществено хранене получават малък брой задължителни показатели. Въз основа на тези показатели и задължителни лимити, разчетни цифри и разработените от тях инженерни проекти те съставят своя цялостен производствено-туристически финансов план.

Задължителните показатели за туристическите стопански организации, определени с Наредбата за специфичните правила за управлението на стопанските организации и поделенията на отрасъл „Международен и вътрешен стопански туризъм“, одобрена с 52-рото постановление на Министерски съвет от 16. 11. 1979 г., са:

- валутно салдо и валутни постъпления по направления;
- заетост на легловната база — брой нощувки на едно легло;
- лимит за общата численост на персонала;
- лимити за снабдяване със суровини, материали, гориво, енергия и някои дефицитни машини и съоръжения;
- стокви фондове по основни групи хранителни и нехранителни стоки;
- планова задача за печалбата;
- планова задача за данъка върху оборота.¹⁵

Държавният комитет за планиране е одобрил Методически указания, форми и показатели за съставяне на плановете за обществено-икономическото развитие през VIII петилетка на различните отрасли. За отрасъла стопански туризъм министерствата, ведомствата и окръжните народни съвети, които имат план за валутни приходи от туризма или от материално-техническата база, която е предназначена за нуждите на международния и вътрешния стопански туризъм, разработват показателите, залегнали във форма 7-Ту. Тези показатели са:

¹⁵ Задължителните показатели за печалбата и данъка върху оборота са одобрени с 32-рото постановление на Министерски съвет от 12. 06. 1980 г.

1. *Брой на туристите в страната*, който показател включва общия брой туристи — чуждестранни и местни, които ползват материалната база на стопанския туризъм (хотели, мотели, къмпинги, хижи и частни квартири).

2. *Брой нощувки*, в който показател се включват всички нощувки, направени в хотели, мотели, къмпинги и частни квартири от чуждестранни и български туристи.

3. Показателят *български туристи, посетили други страни*, включва българските туристи, излизачи в други страни чрез туристическите организации.

4. Показателят *туродни за българи в чужбина* обхваща туродните на български граждани, излизачи в чужбина чрез туристическите организации.

5. В показателя *списъчен брой легла в експлоатация* в края на периода трябва да се включат броят на леглата в хотелите, мотелите, хижите, бунгалата, къмпингите и извън къмпинговите терени, както и леглата в частните квартири, като се обхваща целогодишната и сезонната легловна база.

По показателя списъчен брой легла в експлоатация се посочват отделно леглата за международния туризъм.

6. Показателят *места за къмпирание* включва всички места за къмпирание в къмпингите, които могат да се продават съобразно наредбата за категоризиране на къмпингите на Държавния комитет по туризма.

7. Показателят *валутни приходи* обхваща приходите във валутни лева (преизчислени по официалния курс) от стопанския туризъм на Държавния комитет по туризма и подведомствените му поделения, както и валутните приходи на специализираните бюра на международния туризъм („Орбита“, „Пирин“, „Шипка“ и „Кооптурист“).

8. Показателят *валутни разходи* обхваща разходите в преизчислени валутни лева, извършени за пътувания на български граждани в други страни по организиран път от поделенията на Държавния комитет по туризма, както и от специализираните бюра за международен туризъм.

На Държавния комитет по туризма проектопланът по всички тези показатели, разработени по форма 7-ТУ, се представя, както следва:

— от подведомствените му поделения (туристически комплекси и др.);

— от всички специализирани бюра за международен туризъм (БМТ „Орбита“, агенция „Шипка“ и др.).

Съгласно форма 7-Ту, по която задължително се разработва проектопланът за стопанския туризъм за VIII петилетка, за всеки един от тези показатели трябва да се дадат реализацията за 1979 г., планът, очакваното изпълнение за планираната година и проектопланът по годините на петилетката. Проектопланът за

ЛИТЕРАТУРА

1. Маркс, К., Ф. Енгелс. Съч. т. 23, 24 и 25. С., Изд. на БКП
2. Ленин, В. И. Съч. т. 25 и 30. С., Изд. на БКП
3. Живков, Т. За последователно изпълнение решенията на Десетия конгрес на БКП за повишаване жизненото равнище на народа. С., Партиздат, 1972 г.
4. Живков, Т. За усъвършенствуване на социалистическата организация на труда и на плановото ръководство на икономиката. С., Партиздат, 1978 г.
5. Живков, Т. За висока обществена производителност на труда. С., Партиздат, 1974 г.
6. Десети конгрес на БКП — доклади и решения. С., Партиздат, 1973 г.
7. Единадесети конгрес на БКП — доклади и решения. С., Партиздат, 1976 г.
8. Тезиси на ЦК на БКП във връзка с Единадесетия конгрес на партията. С., Партиздат, 1976 г.
9. Атанасов, Б. Социалната ефективност — същност, показатели, фактори, управление. С., Наука и изкуство, 1979 г.
10. Багмут, С. И. Интерьер предприятий общественного питания. М., Экономика, 1976 г.
11. Беляев, М. И. Тепловые процессы и качество продукции в общественном питании. М., Экономика, 1979 г.
12. Бережной, И. Г., Гольдфарб, Л. Г. Капитальные вложения в общественном питании. М., Экономика, 1977 г.
13. Басков, Л. П. Новое в планировании общественного питания. М., Экономика, 1970 г.
14. Басков, Л. П. Общественное питание: качество продукции. М., Знание, 1976 г.
15. Бокзи Коу. Повышение эффективности общественного питания. М., Экономика, 1977 г.
16. Бычков, В. Г. Общественное питание и актуальные вопросы его развития, М., Экономика, 1978 г.
17. Ванукевич, А. С., Арустамов, Э. А., Илаев, А. Д. Организация предприятий общественного питания потребительской кооперации. М., Экономика, 1975 г.
18. Виденов, И. Доходи на търговските предприятия. С., Профиздат, 1968 г.
19. Душанов, И. Стопанската сметка и рентабилността. С., Партиздат, 1968 г.
20. Дементьева, М. Л. Реклама в общественном питании. М., Экономика, 1972 г.
21. Гольдберг, Б. А. Из опыта работы предприятий массового питания за рубежом. М., Экономика, 1972 г.
22. Горшунин, В. Г. Применение ЭВМ в управлении предприятиям общественного питания. М., Экономика, 1975 г.
23. Иванов, Т. А. Организация общественного питания в зонах массового туризма. М., Изд. ИНХ им. Г. В. Плеханова, 1977 г.
24. Канарчук, Е. А., Бублик, Г. А. Перспективы совершенствования управления предприятием общественного питания. Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976 г.

25. Козлов, В. А. Культура обслуживания в общественном питании. М., Знание, 1976 г.
26. Колесников, П. И. Сетевое планирование в общественном питании. Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976 г.
27. Кочерга, А. И. Повышение эффективности использования основных фондов общественного питания. М., Экономика, 1974 г.
28. Кочерга, А. И. Прогнозирование спроса населения на продукцию общественного питания с помощью математических методов. Киев, Изд. Государственный плановый комитет СМ, Украинской ССР, 1971 г.
29. Кочерга, А. И. Сфера обслуживания населения. М., Мысль, 1979 г.
30. Кочерга, А. И. Проблемы развития общественного питания. Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976 г.
31. Пшеничный, В. И. Основные фонды общественного питания и эффективность их использования. Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976 г.
32. Пятницкий, Н. А., Петрищев, Н. А. Производительность труда в общественном питании. Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976 г.
33. Пятакова, Ф. С., Решетина, О. Н. Совершенствование материал но-технической базы общественного питания. М., Экономика, 1979 г.
34. Русинов, М. и др. Финанси на социалистическата държава, Варна, Г. Бакалов, 1972 г.
35. Ройзман, В. М. План, хозрасчет, стимулы в общественном питании. М., Экономика, 1975 г.
36. Ройзман, В. М. Планирование и экономическое стимулирование в общественном питании. М., Экономика, 1972 г.
37. Стоянов, В. и др. Финанси на народностопанските отрасли, Варна, Г. Бакалов, 1978 г.
38. Столяров, Я. С. Издержки общественного питания. М., Экономика, 1977 г.
39. Столяров, Я. С. Себестоимость продукции общественного питания и пути ее снижения. Киев, Изд. „Высшая школа“, 1976 г.
40. Тимофеева, Р. И. Капитальные вложения в общественном питании. М., Экономика, 1973 г.
41. Федорова, А. А. Общественное питание на промышленных предприятиях. М., Экономика, 1973 г.
42. Хаджиниколов, Х. Проблеми на интензивното развитие на вътрешната търговия и общественото хранене в НРБ. С., Наука и изкуство, 1969 г.
43. Хаджиниколов, Х. Икономика и организация на международния туризъм. С., Наука и изкуство, 1976 г.
44. Хаджиниколов, Х. Основни проблеми на културата на вътрешната търговия. С., Профиздат, 1968 г.
45. Хаджиниколов, Х. Проблеми на концентрацията на общественото хранене. С., Техника, 1973 г.
46. Шалимов, С. А. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Киев, Техника, 1978 г.
47. Шелмов, Б. А. Общественное питание и экономия времени. М., Экономика, 1972 г.
48. Чернышев, А. М. Общественное питание и его роль в повышении эффективности производства. М., Экономика, 1976 г.
49. Цобель, М. Ф. Общественное питание в ГДР. М., Экономика, 1973 г.
50. Анализ и планирование хозяйственной деятельности предприятий общественного питания. Киев, Техника, Методическое указание Министерство торговли СССР, 1969 г.

51. Обслуживание в предприятиях общественного питания. М., Экономика, 1975 г.
52. Оборудование предприятий общественного питания. Справочник. М., Экономика, 1979 г.
53. Организация предприятий общественного питания. М., Экономика, 1975 г.
54. Экономика общественного питания. М., Экономика, 1977 г.

С Ъ Д Ъ Р Ж А Н И Е

Увод	3
П ъ р в а г л а в а	
Обществено хранене — същност и значение	6
1. Общественото хранене — подотрасъл на вътрешната търговия и подсистема на системата на комплексното обществено обслужване	6
2. Социална и икономическа роля на общественото хранене в НР България	14
3. Отличия и предимства на общественото хранене пред капиталистическото извъндомашно хранене	22
В т о р а г л а в а	
Организация, управление и развитие на общественото хранене	25
1. Възникване и развитие на общественото хранене в СССР	25
2. Възникване, развитие и постижения на общественото хранене в НР България	27
3. Организация на общественото хранене в НР България	40
4. Управление на стопанската дейност в общественото хранене	47
5. Автоматизирани системи на управление. Ергономия.	57
6. Общественото хранене в етапа на изграждане на развито социалистическо общество	62
Т р е т а г л а в а	
Основни фондове и материално-техническа база на общественото хранене	66
1. Същност, значение и структура на основните фондове	66
2. Материално-техническа база на общественото хранене	69
3. Възпроизводство на основните фондове и материално-техническата база на общественото хранене	72
3.1. Модернизация и реконструкция в общественото хранене	78
3.2. Научно-технически прогрес в общественото хранене	80
3.3. Стратегически направления на научно-техническия прогрес в общественото хранене	81
3.4. Проблеми на капиталните вложения в общественото хранене	86
Ч е т в ъ р т а г л а в а	
Организация и развитие на мрежата на общественото хранене	89
1. Основни типове и видове заведения за обществено хранене	89
2. Видове мрежа на общественото хранене	96
3. Планиране на мрежата на общественото хранене — перспективни и текущи планове	100
4. Принципи на териториалното разпределение на стационарната мрежа на общественото хранене	108

Пет а гла ва

Основи на планирането и анализа на общественото хранене	113
1. Научни основи, методи и принципи на планиране	113
2. Видове, раздели и съдържание на плановете на общественото хранене	119
3. Анализ на стопанската дейност в общественото хранене	122

Шеста гла ва

Суровини и материално-технически средства. Планиране и организация на снабдяването	126
1. Суровини и източници на снабдяване	126
2. Стоков фонд и стокови запаси	128
3. Планиране на необходимите суровини и полуфабрикати	130
4. Планиране на материално-техническите средства	132

Седма гла ва

Планиране на производството и стокооборота на общественото хранене	135
1. Стокооборот на общественото хранене. Състав и структура	135
2. Изходни предпоставки при разработване на плана за производството и стокооборота	142
3. Планиране на производството и стокооборота	144
4. Икономически анализ за изпълнението на производствената програма и стокооборота	150

Осма гла ва

Социалистическа организация на труда. Бригадна организация. Работни места и графици за работно време	152
1. Социалистическа организация на труда	152
2. Бригадна организация на труда в общественото хранене	157
3. Работни места. Графици за работно време	159

Девета гла ва

Специализация и концентрация на производството на общественото хранене	164
1. Характеристика на технологичния процес и структура на кулинарното производство	164
2. Специализация на кулинарното производство	166
3. Коопериране на производството	168
4. Концентрация на кулинарното производство. Форми и икономическа ефективност	169
5. Организация на експедицията на готовата храна	174

Десета гла ва

Организация на обслужването, изучаване на потребителското търсене и реклама в общественото хранене	176
1. Организация на обслужването в заведенията за обществено хранене	176
2. Платежоспособно търсене — видове и методи за изучаване	182
3. Реклама и рекламни средства в общественото хранене	186
4. Култура на търговското обслужване	188

Единадесета глава

Планиране, нормиране и заплащане на труда в общественото хранене 191

1. Същност на труда в общественото хранене. Показатели и анализ на плана по труда и фонд Работна заплата 191
2. Производителност на труда в общественото хранене 195
3. Нормиране на труда. Планиране числеността на работниците 204
4. Основни въпроси за заплащане на труда в общественото хранене 213
5. Форми и системи на работна заплата. Формиране на индивидуалната работна заплата 218
6. Планиране социалното развитие на трудовите колективи в общественото хранене 223

Дванадесета глава

Планиране на разходите за производство и обращение в общественото хранене 226

1. Икономическа същност на разходите. Класификация и структура на разходите. 226
2. Показатели за измерване на разходите. Фактори, които определят сумата, равнището и структурата на разходите 232
3. Анализ и планиране на разходите за производство и обращение 238

Тринадесета глава

Цени и ценообразуване в общественото хранене 243

1. Цени и роля на цените в социалистическото народно стопанство 243
2. Ценообразуване в общественото хранене. Видове цени в общественото хранене 246

Четиринадесета глава

Стопанска сметка. Планиране на доходите и рентабилността в общественото хранене 252

1. Стопанска сметка — същност и форми за приложение 253
2. Икономическа същност и характер на доходите и печалбата в общественото хранене 259
3. Образуване на дохода и печалбата. Рентабилност в общественото хранене 261
4. Анализ и планиране на печалбата в общественото хранене 269

Петнадесета глава

Планиране на финансите на общественото хранене 273

1. Същност и значение на финансите в общественото хранене 273
2. Разпределение на дохода и печалбата. Фондове на стопанските организации 277
3. Оборотни средства. Показатели за измерване 286
4. Финансов план 291
5. Анализ на финансовото състояние на стопанските организации и предприятия 294

Шестнадесета глава

Основни въпроси на стопанския туризъм 298

1. Социална и икономическа роля на туризма 298
2. Организация на управлението на туризма в НР България 302
3. Туристически предприятия 303
4. Международни туристически организации 308
5. Туристически пазар 312
6. Икономическа ефективност на туризма 317
7. Планиране на туризма 321

Литература 325

**ИКОНОМИКА, ОРГАНИЗАЦИЯ И ПЛАНИРАНЕ
НА ОБЩЕСТВЕННОТО ХРАНЕНЕ**

Автори: проф. Христо Димитров Хаджиниколов
доц. к. и. н. Пею Иванов Пеев

Рецензенти: проф. д-р и. н. Камен Миланов Луканов
доц. д-р и. н. Николина Петрова Сълова

Второ основно преработено издание

Код 03 $\frac{9531322511}{0553-4-81}$

Издателски № 12333

Научен редактор Василка Петрова Радованова
Художник Йордан Николов
Художник-редактор Лазар Коцев
Технически редактор Валери Спасов
Коректор Анушка Михайлова

●
Дадена за набор на 15. IV. 1981 год.
Подписана за печат на 12. IX. 1981 год.
Излязла от печат на 30. IX. 1981 год.
Формат 60×90/16
Печатни коли 20,75
Издателски коли 20,75
УИК 23,44
Тираж 1000+65
Цена 1,34 лв.

●
Държавно издателство „Техника“, бул. Руски 6, София
Държавна печатница „Г. Димитров“ — Ямбол