

兼業生產與多種經營

輕工業出版社圖書編輯室編

輕工業出版社

兼業生产与多种經營

輕工業出版社圖書編輯室編

輕工業出版社

1958年·北京

內 容 介 紹

开展兼業生产与多种經營，对于充分利用原料和设备，節約人力，增加产品品种，以及調节生产的季节性等方面，具有重大意义。

为此，本書彙集了輕工業和食品工業有关兼業生产与多种經營的典型經驗报导共9篇。可供地方工業工作干部及輕工業和食品工業中小型工厂的工人、管理人員和技术人員参考。

兼 業 生 产 与 多 种 經 营

輕工業出版社圖書編輯室編

*

輕 工 業 出 版 社 出 版

(北京广安門內自來路)

北京市書刊出版業營業許可證出字第099号

北京东單印刷厂印刷

新 華 書 店 發 行

*

787×1092 公厘 1/32·印張 $1\frac{4}{82}$ ·22,000字

1958年9月第1版

1958年9月北京第1次印刷

印數1 7,300 定价: (13) 0.21元

統一書号: 15042·544

目 录

积极开展兼業生产	食品工業評論(4)
綜合利用原料的好榜样	王 捷(8)
玉泉啤酒厂开展兼業生产的情况	高月明(10)
一座多种經營的露酒厂——山西清徐露酒厂	何 如(12)
一个突出的范例——节约粮食、綜合利用物資及为农民 服务的山西清徐曲醋厂	庆 华(17)
一个多种經營的酒厂——山西五寨酒厂綜合利用馬鈴薯 的經驗	万良适(22)
綜合利用甘蔗的工厂	范劍雄(26)
嘉兴民丰造紙厂年内建立 13 个衛星厂	馬 各(33)
福州火柴厂大办衛星厂	人民日报通訊(34)

积 極 开 展 兼 業 生 产

食品工業的生产具有很大的季节性，旺季增加临时工人加班加点，淡季工作清閒甚至沒有工作。例如蛋品厂一年只有四五个月的生产时间，海鹽約有六个月，糖有五六个月，乳制品有七八个月，其他食品厂的生产时间，也或多或少地受着季节影响。由于生产时间不均衡以及开工不足，食品工業企業在經營管理上便有了很大困难。如因不能長年开工，劳动力便無法安排，工人工資收入降低，工作不能固定，技术也不能逐步提高，因而影响到产品质量不能稳定、劳动生产率低和产品成本高。出現这种現象的主要原因：一方面是由于食品工業的生产与农业有着密切的关系，如以食品工業部所屬各厂的原材料总值計算，农牧产品原料价值即佔原材料总值的80%左右，若以全部产品成本来分析，在糖的成本中农产品原料佔64.6%，酒精成本中农产品原料佔78.8%，卷烟成本中农产品原料佔75.5%；而农业則系季节性的生产，有些农业原料又不能过久儲存，所以食品工業的生产也就自然而然地受到农业生产的这种季节性的影响。另一方面是某些食品工業产品在消費上也有季节性，例如糖果、白酒的消費量夏天就被少；啤酒、汽水等冷飲食品，夏天的消費量却特別大，而在冬天則大大減少。也有个别产品，如海鹽系憑借自然条件来进行生产的，夏天是旺季季节，冬天停止生产，其生产季节性的特征，表現得更为显著。

这个問題的解决，主要应是根据各个地区各种类型工厂的不同情况，有計劃地开展兼業生产，实行多种經營。目前食品工厂的兼業生产有兩種情况：一种是兼营另一种季节性的产品，例如汽水厂兼营白酒，糖果厂兼营冰棍等。这样的生产，淡旺季正

好配合，虽然兼营糖果或白酒，需要增加一些设备，但投资不大，还是比较合算的。另一种情况是兼营多种产品，实际上也就是一个综合性的食品工厂。例如：天津仁立蛋厂兼营糖果、淀粉、粟子粉、果脯、脱水蔬菜等，因此，它已更名为天津仁立食品厂。另外，由于兼业性质的不同，兼业还可分为以下几种：一种是工人、厂房、设备全部兼用，这是兼业中最理想的一种类型。它能使工厂原有的厂房、设备、人员等基本得到全面利用。如蛋厂的烘干设备兼作果脯、干果、淀粉、干菜等。但是这种兼业必须是工艺程序相近，设备可以通用，因此产品的选择就比较困难。另一种是兼用一部分原有的厂房、工人和辅助设备，而工艺设备无法全部兼用，如桑园蛋厂兼营冬菜等等。这种兼业方式，一般季节性生产的工厂都能采用，虽然其设备不能全部兼用，但在解决淡季停产和增加工人收入方面，仍有很大的好处。下面就具体地谈一谈开展兼业生产的好处：

1. 消灭了季节性生产的现象，使工厂能长年生产。这不仅可以稳定工人生产情绪，对工厂的经营管理、提高技术和提高劳动生产率也有好处。例如通州蛋厂兼营前仅有固定工人5人，其他绝大部分工人系临时工。由于一年只生产三四个月，停工后将工人解雇，下一次生产时再雇用，工人流动性大，从而引起工人不满。每年生产蛋品时工人要经过很长时间的学習，对他们还要进行动员工作。就是这样，产品质量和生产定额，开始仍很低，以后才能逐渐上升；而上升到一定程度时，又停工了。第二年又是如此。这样便使产品质量和劳动生产率波动很大，工人生产也不安心，提高技术很困难，如工人在找到其他工作后就不回蛋厂了。这些现象在这厂兼业生产后便减少了。

2. 增加工人收入。由于季节性的生产，工人在停工期间，固定工人只能拿到75%的工资，而临时工人不仅没有工资，还有

失業的危險。實行兼業生產後，工人增加了收入，工人生活有了保障，刺激了工人的生產積極性，提高了勞動熱情。

3. 增加了企業的收入。如通州蛋廠兼營果脯之後，以1955年計算，即獲利3萬元左右。又如河北省桑園蛋廠兼營冬菜，1955~1956年為國家增加的稅收與利潤即有24,000元，並為國家增加了外匯，該廠出口的冬菜約可換回705萬噸鋼材。

4. 增加了產品的數量與品種。以天津山海关汽水廠為例，僅投資2~3萬元，即可生產50萬斤糖果（如單獨新建年產50萬斤的糖果廠，需投資40~50萬元左右，相差20倍）。若再投資幾千元，還可增加很多產量。又如天津仁立蛋廠兼產栗子粉，脫水蔬菜等，不但滿足了人民生活日益增長的需要，還可爭取出口。

5. 提高勞動生產率，降低產品成本。再以天津山海关汽水廠為例，原來專產汽水，單位成本高，兼營後成本有所降低，勞動生產率也有了提高。茲將該廠兼業前後的產品成本列表加以比較（產品以千瓶計）（見下表）：

山海关汽水廠兼業前後產品成本比較表

	單位成本（單位：元）					利 潤（單位：元）				
	1955年 實 際 (兼營)	1956年計劃				1955年 實 際 (兼營)	1956年計劃			
		第一季 (兼營)	第二季	第三季	第四季 (專業)		第一季 (兼營)	第二季	第三季	第四季 (專業)
桔子水	82.2	79.1	88.6	93.1	252.6	32.2	35.3	25.8	21.3	-138.2
蘇打水	55.6	42.9	52.4	56.9	243.4	23.8	36.5	27	22.5	-137.1
甲 級 檸檬水	69.5	73.8	83.3	87.6	247.3	41.1	36.8	27.3	22.8	-136.7

從表中數字來看，1955年實際及1956年第一季均因兼營糖果，故單位成本低。1956年第二、三季系大量生產汽水季節，所以成本亦低，但第四季原計劃不兼營糖果，結果成本提高許

多。再从劳动生产率来看，該厂劳动生产率，1953年每个工人产值为7,266元，1954年为17,965元，1955年为18,183元，而1956年預計則为13,918元。主要是1954和1955兩年由于兼产糖果数量較大，劳动生产率有很大提高，1956年下半年沒有全部兼营，使每个工人产值較1955年下降24%左右。

根据以上情况，有計劃地开展兼業生产，实行多种經營，是解决食品工業企業季节性生产的一个最好办法。所以，在安排年度生产任务时，應該充分考虑，而且在今后考虑食品工業企業的建厂方針时，亦应充分注意到这一情况。有些工厂，如蛋厂等，在建厂时就应考虑到兼营其他行業。另星食品如糖果、餅干等的生产，除非規模特大的，需要建立專厂外，一般应在現有食品厂中兼营；原有厂無法兼营的，再考虑新建。这样，对于原有厂劳动力的安排和節約基本建設投資來說，都有很大好处。

但是在兼業生产中需要解决的最主要的問題，就是如何选择兼業产品的問題。天津仁立蛋厂几年来，曾先后選擇了很多种产品，开始織地毯、替毛呢厂擇毛，以后又作麻袋、烘烤軍鞋等工作，但由于選擇兼業的产品不当，都未成功。最近該厂兼营淀粉、糖果、果脯、栗子粉等产品，才得到較好的效果。因此在選擇兼業产品时，应注意以下一些問題。

(1) 兼業产品的品种，一般应是屬於食品工業产品范围之內的。这是因为食品厂的衛生要求比較严格，如果選擇了食品以外行業的兼業产品，則对原有厂房、设备的衛生条件，工人的衛生習慣等都会受到影响；其次是因为兼营食品工業产品，工人的技术也較易熟練。

(2) 應該根据原料供应的可能与市場对该产品的需要情况来确定。一般應該是兼营就地取材、就地銷售的产品。特別要注意不能兼营原料已經不足，銷路已經不好的产品，以免兼業以

后,造成供銷困难。

(3) 兼营的产品,如果也有淡旺季的,一般应与原生产产品的淡旺季錯开。原来生产的产品,如果夏天是旺季,兼营的产品,一般就应选择冬天是旺季的,这样可以使人力物力得到妥善安排。

(4) 选择兼業产品应尽量利用原有設備,或者增加一定設備而利用原有厂房,不应过多的投資。

(食品工業評論,原載食品工業 1958 年第 2 期)

綜合利用原料的好榜样

重庆农产品制造厂遵循着“勤儉办企業”的方針,几年来,从原来仅是一个小酒厂發展成为能生产多种出口罐头和果酒的綜合性生产工厂。产值由 1953 年的 596,300 元到 1957 年增長了 17.5 倍。1957 年一年中上繳給国家的利潤达 43 万元,其中罐头的上繳利潤为 24 万元,为三年来国家投入該厂罐头生产資金 16.5 万元的 1.5 倍。如果国家新建同样規模的一个罐头厂,則需投資百万元以上。該厂不仅大大节约了国家的建設資金,企業的积累也極迅速,符合“投資少,收效大”的原則。那末,該厂的成績是怎样取得的呢?

重庆农产品制造厂在 1954 年以前仅生产白酒一种品种。由于該厂厂址接近原料产地——江津(該地盛产桔子、李子、桃子等水果和猪、鷄、鴨等),且交通便利,具有扩建的有利条件,1955 年 10 月重庆市工業局决定把它扩建成为一个生产出口罐头和酒类的綜合性工厂,利用業已停止生产的重庆第一磚瓦厂的旧址,因陋就簡地进行改建:將宿舍改建为空罐和实罐車間,燒磚窯洞改建为保温庫和包裝工場,利用風炭爐子及烟囱傳热来进

行罐頭保溫，代替蒸汽保溫等，並添置了一部分機器設備。同年12月份即開始生產出口桔子罐頭。1956年，根據上級決定，又將重慶冠生園罐頭廠遷併入該廠，為擴大生產外銷罐頭打下了基礎。1957年，該廠即全部接受生產出口罐頭的任務。

該廠在1955年12月初開工時，只能生產紅橘和豬肉罐頭兩種，產品品種少，每當紅橘下市、豬源缺乏的時候，便開工不足。為了避免季節性停工，該廠又擴大產品品種花色，把附近農村中生產的番茄、桃子、李子、杏子、桂元、地瓜等果蔬菜都利用起來，加工制成各種罐頭和果醬。同時與當地財委聯繫，對收購果蔬菜的價格作了適當調整。例如農村中番茄、李子、杏子原來每斤僅一、二分錢，且不易售出，任其腐爛，或在取回一部分副產品後即廢罐了（如桔子，過去僅取回桔皮、桔絡，桔瓣就廢棄不要了），現在些水果都能利用了，而且價格也比前提高了3~5分一斤。如從洛帶一地收購了番茄435噸，當地農民收入比往年增加21,750元。大大地鼓舞了農民的積極性，而且亦為該廠擴大生產建立了原料供應基地。

該廠在罐頭生產中也注意了原材料的綜合利用和副產品的利用。這樣不但能節約原材料，降低成本，還增加了產品品種花色。如利用不合制作罐頭要求的水果制各種果酒——選其中較好的發酵罐制果酒，次的配制成合成酒，最差的蒸餾製造白蘭地酒。又將桔子的皮、絡、核經過烘制後作藥材，還利用桔皮提煉桔子油。罐的內罐和蹄制作醃腊制品或加工成罐頭，剔骨後的碎肉制香腸，骨頭熬成化工油及作肥料。該廠的職工都稱他們的工廠為“一個沒有廢料的工廠”。1957年該廠由於利用副產品，全年成本降低3.37%，利潤增加12.63%，品種增加了14種。

該廠為了進一步克服生產的季節性和擴大產品品種，加強了新產品的研究試制工作。罐廠兩年來共試制了80多種新產

品(对该厂而言),其中試制成功的有60余种,已投入生产的有17种。由于新品种的增加和进行肉类、果蔬罐头的綜合性生产,該厂全年开工日数已由1956年217天提高到1957年295天,生产已基本上取得均衡。

(王捷整理,原載食品工業1958年第2期)

玉泉啤酒厂开展兼業生产的情况

高 月 明

玉泉啤酒厂是1948年建立的,主要生产啤酒,並生产葡萄酒和汽水等。建造这个厂是貫徹了勤儉办企业的方針:利用当地一所旧房屋和兄弟厂的旧鍋爐、动力设备,加以修补改建而成。工厂总面积是720平方米(包括原有房舍320平方米),基建总投资約为9万元(內土建2万元、机械动力7万元)。当时全厂职工有23名(內職員6名)。

工厂建成后,由于产品品种少,季节性大,不能長年生产,遇到原料不足,或产品滞銷,更造成長期停产,产品积压,或本高,浪费大,工人也无法安排。如一吨熟啤酒1952年成本比1957年高94.1%。因此,該厂在1952年以前,每年要亏损1万元左右。

为了扭轉上述困难情况,玉泉啤酒厂于1953年在原有设备、人員的基础上,增加了食品車間,1956年,又增添了合成酒車間,扩大了兼業生产,从而逐步解决了季节性停工的情况、克服了厂房、设备閒置,劳动力浪费的現象,使工厂由过去的每年亏损1万元轉变为每年盈余1万元左右。目前,全厂有資金近12万元,职工24名(內包括職員5人,勤杂3人)。

該厂开展兼業生产,扩大产品品种經營以后,产品多样化

了，产量也增加了。如該厂目前生产的品种有啤酒、葡萄酒、酿造梨酒、合成酒（香蕉、桔子、菠蘿、雪梨）和食品（蛋糕、餅干、月餅、糖果、罐頭、杂拌、西洋糕）等5类、18种产品。各种产品的产量为1950年的270%，价格还比外地便宜，及时满足了市場的需要。在为国家积累資金方面的作用更为显著，如該厂1957年全年可給国家增加收入269,330元（包括税金），为該厂产值计划的45.5%，为該厂全部投資的21%强。同时，也合理利用了劳动力，充分發揮了设备的潛力，並克服了季节性生产的缺点。如啤酒大部分在二三季度生产，葡萄酒在三四季度生产，合成酒和食品在淡季生产。由于生产季节衔接，工人做完啤酒，可做葡萄酒或兌制酒。食品車間如果任务多，制酒車間可調一班人去作糕点；食品車間任务少，多余的人員也可調到制酒車間。从而發揮了劳动效率，克服了窩工浪費現象。設備和工具也得到了充分利用，如合成酒化糖，可用啤酒熬酒鍋，熟啤酒杀菌就利用刷瓶槽，其他压盖、刷瓶、過濾等机器均可互用。

該厂为了保証多种产品生产的原料供应，从1954年开始，已和附近的鉄路工段、工業福利厂、農業社等單位联系种植了4,000余棵太平果树，准备在1958年开始生产太平果酒。目前又与地方工業福利厂，养兽厂，玉泉、白帽子鎮農業社等單位联系，培植山葡萄、草莓、馬林、列巴花等，准备今后創制各种果酒。

当然，产品品种多样化以后，困难也是有的。如更換产品生产时，設備工具清洗不徹底，就会影响酒的風味等。目前該厂正在着手建立工艺規程、交接班、化驗等制度，使生产进一步正常化。

（原載食品工業1958年第2期）

一座多种經營的露酒厂

山西清徐露酒厂 何 加

清徐露酒厂离太原市只有80多华里，在清徐县城的西南角上。厂的西北面，即是起伏連綿的呂梁山支脈。山里的水果資源很丰富，盛产葡萄、杏、桃、李、棗……，很多地方还产品質优良的玫瑰花。这些山間产品，对一个酒厂來說，确是很好的制酒原料。

几年来，清徐露酒厂由生产單一种品种的葡萄酒到生产多品种的露酒；又由生产多种酒到生产果干、果脯，並还准备生产菜干，这些，固然都与它周圍的資源情况有着密切关系，但是这个厂能走多种經營的路，是不是就只因为这个原因呢？

原来这厂1949年的产酒量才3吨多，所得的利潤还不够开支。原因是产品沒有銷路。可是到了1953年，情况开始好轉了，产量达到182.79吨。1954年的情况更好，产量居然躍进到733.56吨。

甚么因素促使这厂的生产有了这样巨大的轉变呢？当时，他們的产品推銷工作虽然开始大大加强了，但是产品能够暢銷的根本原因，却在于品种的多样化。如1954年，这厂除了生产紅、白葡萄酒及白蘭地以外，在果酒中还生产了煉白酒，在配制酒中生产玫瑰酒、青梅酒、桔子酒、狀元紅、五加皮和茵陈酒，另外还生产了飲料葡萄汁。这多种多样的产品，适应了各种不同消費者的需要。像葡萄酒主要在大、中城市銷售，配制酒主要在小城市銷售。由于小城市需要量更大，所以这厂1954年在733.56吨的产品中，配制酒竟佔到621.33吨。

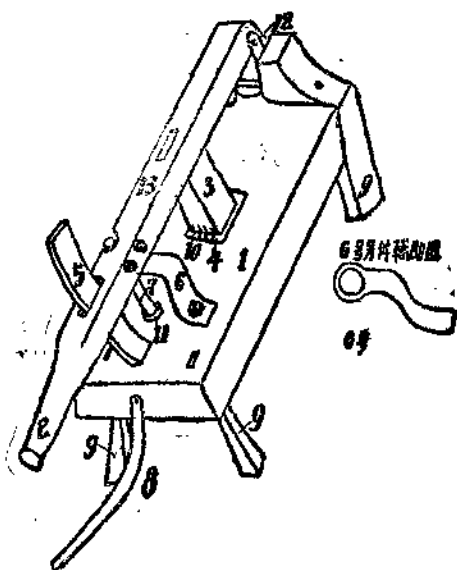
多少年来，酒厂的情况都是白酒厂只是管生产白酒，葡萄酒厂甚至连別种果酒都不生产；而清徐露酒厂却打破了这个常规，

生产了各种各样的酒。他们这样做，好处可多啦，这种产品滞销，就多生产那种产品，既保证了工厂生产常年均衡，又不必增加什么设备和人员，可是给国家增加的收入却能逐年在大量增长着。这厂1953年给国家增加的收入还仅是229,271元(其中工业利润60,033元，税金169,238元)，1954年，便骤然达到871,999元(其中工业利润197,396元，税金674,603元)。

不过，事情的发展往往都不是那样一帆风顺的。1954年的下半年，销售部门曾向这厂提出这样一个问题：酒有积压，明年的订货数字仅是200吨。这是这厂的一件很不平常的遭遇。他们计算了一下，如果降到这样一个生产水平，顶多只能维持本厂人员的费用开支。因此，上级领导也不能不这样考虑：这厂是否还有单独存在下去的必要？从而向他们提出两条抉择的道路：或者同杏花村酒厂合并，或者利用本地所产的水果，加工果干、果脯，再扩大多种经营范围。他们终于选择了后一条道路。清徐露酒厂六类十九种产品(六类是洋杂酒、果酒、配制酒、果汁、果干和果脯)的多种经营，就是在这种“逼上梁山”的情况下，一步步地做起来的。

一个工厂正确地解决了经营方针问题，虽说也是办好了一件大事情，但更重要的，还在于如何解决在基建和生产进程中所碰到的一系列的技术问题。

清徐露酒厂充分利用旧材废料，仅用1万元的资金，就盖成了一座364.5平方米的水果加工车间。但在车间未建前，首先需解决烘干室的设计问题。这里农民烘干水果历来都是用这种办法：在木架子上摆着一层层的条筐，里面装满切成片的水果，在地面上升起火来，直接用火烤。这个办法倒是很简单，但还有缺点：水果由于直接遭到烟熏火烤，做出来的成品，颜色有些发黑，吃起来味道也差；操作时，呛得人们很不好受；烘干的时间也

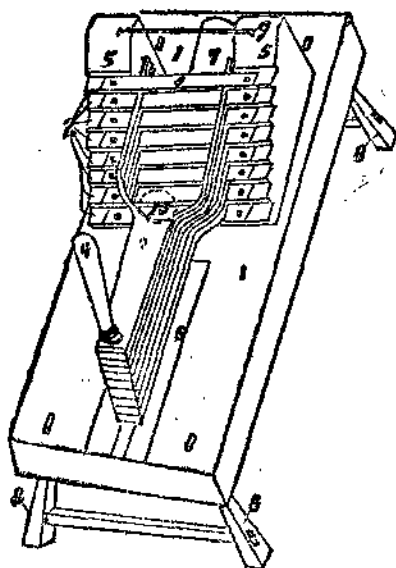


甲

甲 去心切果机 (單位：厘米)

(1)、(9)机架，長42，寬15，高18；(2)手柄，長10；(3)促果前進器，長8，寬4；(4)果片漏下孔；(5)固定攪桿用的彎形木條；(6)檔圈；(7)去心管，長9.5，直徑1.5；(8)腳踩固定機鉄条；(10)固定刀片，長6.5，寬6.5；(11)皮墊；(12)支点；(13)攪干，長54，寬90。

較長。这厂在設計烘干室时，决定不採用这种老办法。他們想到蛋厂烘干蛋白时也用烘干室，就决定学蛋厂的經驗。这厂的兩間烘干室，大体上就是参照离山蛋厂烘干室的式样設計出來的。每間33平方米，有兩条火道，从屋外升火。火道凸出在地面上，高寬各1尺，盤迴在室內。火口呈橢圓形，是用耐火磚砌的火撩处長4尺5寸、高1尺6寸、寬1尺4寸，爐条是3尺5寸長。原来火道都是利用裝葡萄汁的旧罐子砌的，后来發現靠火口的地方不耐燒，換火口4尺5寸处，又改用了普通磚。烘干室



乙

乙 擦片机(單位:厘米) (1)、(8)机架,長60,寬20,高26; (2)固定刀片,長15,寬1.5; (3)促果前進器,長35,寬7; (4)手柄,長12; (5)刀片架,長22,寬6(兩塊相同); (6)鉄板,(便于減低促果前進器的摩擦)長22,寬6; (7)果片漏下孔; (9)穩定刀片架鉄棍,長15; (10)虛線圈為置果處。

的溫度在 70°C 上下。原來烘干每房子果片,需24~30小時,後來在門上開了一個通風口,即降低到12~14小時了。室內也是在木架上擺滿一層層的烘干盤,但不是條筐而是木筐。每間房子可放260個烘干盤,杏片每盤能放12斤,其他水果大約放3斤。烘干一房子果片,約燒300斤煤。每間一個工人,主要操作是倒換烘干盤,使每盤都能烤得均勻。

解決了烘干技術問題后,他們緊接着又解決了去心切果和擦片方面的技術問題。老工人蘆樹德創造了兩個工具:去心切

果机和擦片机(見圖),不但大大提高了生产效率,且保证了操作安全。如去心切果机每3小时可去心切果500~600市斤,比一般手工操作提高效率4倍;擦片机8小时可擦皮800~900斤,提高效率4~5倍。自使用这两种工具,工人再没有因切果擦果而发生伤手事故的了。

去心切果机的使用方法:右手掌握手柄,使槓桿上下动,用脚踩住8号固定机铁条,左手将果梗朝下放在皮垫上,右手压下,果心即去掉;右手提起时,左手迅速将去心后的果子横放在10号固定刀片上,右手再压下,果子就成为厚薄均匀的果片,由4号果片漏下孔,掉入机下容器内。若是操作熟练,透心圆孔正好可对上果片的当中部分。

擦片机的使用方法:右手掌握手柄、前后推动,左手将果子放在推进器部(10号虚线圈内),向前推动促果前进器,即可将果子切成厚薄均匀的果片,由7号漏下孔掉在下边的容器内。

清徐露酒厂1956年加工果干、果脯只两个月,1957年因水果歉产,加工的时间更短。因此,已经加工的水果佔全县水果产量的比重很小,如杏只佔4.92%,槓果数量较大,但也只佔到46%。但即使这样,已经给国家多增加5.221元的收入(只包括工业利润和税金)。今后如果把加工数量加大,将会给国家增加更多收入。同时,不但加工水果,还准备加工蔬菜。到了那个时候,这个工厂就变成一个果蔬加工厂了。这是从国家收益来看。其实农民的收入也是不小的。两年中,农民把水果卖给工厂得到29.235元。此外,由于这厂开展了水果加工,对社会上还起了一些调剂劳动力的作用。去年清徐县一部分縫紉工,活少没事作,即在这厂作了临时工,一天平均约可拿到8角钱。这些,都是深为当地人民欢迎的。这厂开始走上这条多种经营道路时,虽然还不是那样自觉的,但他们走的道路,畢竟还是走对了。