

国际商业丛书

·4·

# 苏联的公共饮食业

中国商业出版社

# 苏联的公共饮食业

宋英 郁编译

这本小册子是商业部商业经济研究所宋英郁同志根据苏联经济出版社出版的全国商业院校教材《公共饮食业经济》(一九七八年版)、《公共饮食企业计划经济》(一九七九年版)、《商业管理》(一九七九年版)等编译的，供商业系统基层饮食企业和企业管理人员参考。

国外商业丛书  
苏联的公共饮食业  
宋英郁编译

中国商业出版社 出版  
济南印刷三厂 印刷

787×1092毫米 32开本 1.25印张 24千字  
1980年10月第1版 1980年10月济南第1次印刷  
印数：1—20,000册 定价：0.13元  
统一书号：4237·009

## 目 录

一、公共饮食业在国民经济中的地位和作用	( 1 )
二、公共饮食业的现状及其发展	( 3 )
1. 网点高速发展	( 3 )
2. 饮食业的技术装备得到了加强	( 5 )
3. 发展目标	( 5 )
三、公共饮食业的组织管理体制	( 6 )
四、公共饮食业的计划管理	( 7 )
1. 计划指标体系	( 7 )
2. 计划分类	( 8 )
3. 公共饮食业产品生产和流通计划的制定和审批	( 9 )
4. 两项具体计划的制定	( 10 )
5. 试行按两项指标核算的计划	( 11 )
五、公共饮食业原材料和成品的组织供应	( 12 )
六、公共饮食业的劳动工资制度	( 13 )
1. 工资体系	( 13 )
2. 劳动报酬形式	( 16 )
七、公共饮食业的生产和流通费用	( 16 )
1. 费用分类	( 17 )
2. 费用水平及其构成	( 18 )
3. 影响公共饮食业费用水平的诸因素	( 20 )
八、公共饮食业的价格管理	( 22 )
1. 价格构成	( 22 )

2. 加价原则	( 23 )
3. 原材料和自产品作价原则	( 25 )
九、公共饮食业的经济核算和利润	( 25 )
1. 经济核算的基本原则	( 25 )
2. 利润及其使用	( 26 )
十、公共饮食业的经济刺激基金和职工的物质奖励	
	( 28 )
1. 经济刺激基金及其使用	( 28 )
2. 职工的物质奖励	( 30 )
十一、公共饮食业的财务	( 31 )
1. 固定资金和流动资金	( 32 )
2. 影响企业资金及其构成的因素	( 34 )
3. 固定、流动资金的利用效率指标	( 34 )

# 一、公共饮食业在国民经济中的地位和作用

苏联宪法规定，公共饮食业同人民卫生保健、社会保险事业、商业等一样，是国家生活中的一个经济组织。早在苏维埃政权初期，公共饮食业就得到了发展，目前已发展成为物质技术基础十分雄厚的国民经济部门之一。

公共饮食业在劳动、学习、居民住地和文化娱乐休息等场所经营饮食，有组织地为社会成员提供服务。

苏联公共饮食业有两种形式：一种是国营和合作社商业组织的饮食业；另一种是社会文化卫生机关、包括疗养院、休养所、医院、学校夏令营和工厂医疗所等组织的免费或优惠的饮食业。后一种在社会消费基金中占有很大比重。

公共饮食企业兼有食品工业企业、商业企业的某些特点。从组织产品生产方面看，它和工业企业近似。因为它出售的产品是零售商品流通的一部分，所以又和商业企业相似。此外它还组织消费，为居民提供各种形式的劳务。

可以说，公共饮食业是国民经济的一个特殊部门，它的职能是组织烹饪制品的生产、销售和消费。饮食业的职工在组织实现产品价值的同时，创造新的价值，参加创造社会产品和国民收入。

苏联大力发展公共饮食业，有其理论上和实践上的重要意义。

发展公共饮食业是节约社会劳动的一个重要方面。据苏联统计，平均一个四口之家，每天准备饭菜就要化费两个半到三个小时，全国一年要消耗掉两千五百万个工作日，几乎等于全年农业和食品工业部门从事物质生产所消耗的劳动总和（两千七百万个工作日）。经初步匡算，即使在当前苏联劳动生产率水平条件下，公共饮食业加工饮食比每家每户单独准备饭菜所耗费的劳动要节省三分之二。如果能够全面过渡到公共饮食业，每年将能腾出一亿二千万个小时从事社会生产劳动。

发展公共饮食业是解放妇女参加社会生产劳动，改变劳动人民生活习惯的重要条件。现阶段，苏联仍有一千三百万万人从事家务劳动，在社会劳动中占有相当的比重。据现有资料统计，所有消耗在家务劳动上的时间，其中百分之七十是用在饮食的采购和加工上面。如果新建和扩建一些大众化的公共饮食业网点，使这些网点能够最大限度地接近居民住地、劳动岗位、学校等地，繁重的家务劳动状况就会大大改观，有利于劳动人民生活习惯的改变。

发展公共饮食业有助于提高劳动生产率。这一点早已为苏联生活实践所证明。那家工业企业公共饮食业组织得好，就整个班次来说，一个工人平均每小时提高劳动生产率百分之七至八；二班工人可提高百分之十一至十二。对尽快恢复人们的工作能力，加速劳动力再生产过程是一种非常积极的因素。

发展公共饮食业能够合理利用资源和技术设备，合理组织消费和服务。生产过程集中统一，可以有效利用食品下脚料。原材料经过加工，一般有百分之十至十五的下脚料，个别产品诸如土豆、果品、蔬菜、肉、鱼等，下脚料将近百分之

二十五。集中加工一吨土豆，可从下脚料中回收三十公斤淀粉，用来饲养家畜，不仅节约精饲料，还可多得肉。此外，公共饮食业耗用的燃料只相当于一家一户做饭所消耗燃料的四分之一。

鉴于上述理论上和实践上的重要意义，苏联对待公共饮食业同对待其它国民经济部门一样，采取高速发展的方针，使之与整个国民经济发展相适应。

## 二、公共饮食业的现状及其发展

苏联公共饮食业一直发展很快。一九七六年，全苏公共饮食业的营业额达二百零五亿两千一百万卢布，其中国营商业为一百六十八亿一千八百万卢布，合作社商业为三十七亿零三百万卢布。城市居民点商业为一百八十一亿八千二百万卢布，农村地区商业为二十三亿三千九百万卢布。全行业共有网点二十八万零七百个，其中城市居民点为一十九万二千七百个，农村地区八万八千个。营业面积四千零七十万六千平方米，座位一千四百四十三万四千个，平均每个企业有座位五十六点二个。从业人员二百五十万。服务对象九千万，加上社会文化卫生机关的饮食业将近一亿人口，约占全国人口总数的百分之四十。

公共饮食业发展的主要标志是进一步加强了物质技术基础。

### 1. 网点高速发展。

第一个特点是，苏联通过投资新建、工业企业改建和机关、学校、以及其它团体转让等方法，大量发展公共饮食业

网点。一九五五年到一九七六年间，全国饮食网点增长二点四倍，座位数增加四点七倍，改善了居民对饮食网点的需求。平均每万人拥有网点从原来的六个增加到十一个，座位数从一百五十七个增加到五百六十二个。与此同时，每一个网点所服务的对象则从原来的一千六百七十五人下降到九百一十四人。特别是工业企业、大专院校以及普通小学校的食堂有了很大发展。如在食堂吃饭的职工从原来的百分之四十四增加到百分之七十，大学生由百分之四十增加到百分之七十，职业技校和普通小学分别从百分之六十和百分之三十增加到百分之八十和百分之六十。农村饮食网点增长更快。一九五五年至一九七年，城市饮食网点增加二点三倍，农村网点则增加二点五倍，为缩小城乡之间在经济和文化生活方面的差距前进了一大步。

网点发展的另一特点是：食堂、餐厅、茶馆等大幅度增长。一九五五年至一九七年，上述这些企业增加了二点二倍，占企业总数的比重由百分之四十四点六上升为百分之六十点二。小吃店、小卖部只增加了零点七倍，比重则由原来的百分之五十五点三下降到百分之三十九点七。工厂化（机械化流水线生产）厨房、烹饪商店、家庭厨房一类的饮食网点增加更快。第九个五年计划期间，这些网点由五千九百个增加到九千九百个。

网点发展的第三个特点是网点平均容量显著增大。一九五五年到一九七年，一个网点平均座位数由原来的三十点五个增加到五十六点二个，增长了一点八倍。

上述网点发展的三个特点说明，苏联近年来在抓大型网点建设的同时，注意改变饮食企业的结构，大量增设为工人、职工、学校学生服务的网点，实行就地供应。

据统计，一九七六年，设在工业企业的饮食网点有五万三千二百个，共有座位三百六十五万个；设在普通学校的饮食网点六万二千八百个，座位三百四十七万八千个；设在高等院校和技术学校的网点九千七百个，座位六十四万八千个；职业教育学校的饮食网点五千五百个，座位五十九万二千个。共计八百四十六万八千个。占全国一千四百四十三万四千个座位的百分之五十九。

### 2. 饮食业的技术装备得到了加强。

长时期以来，苏联就注意了有计划有步骤地扩大和加强公共饮食业的物质技术装备，逐步实现饮食业生产经营机械化自动化。一九六〇年至一九七六年，饮食业冷藏设备增加五点一倍，低温箱增加二十倍，综合型配套机械传动装置增加四点九倍，洗碗机增加五点七倍，电动食品蒸锅增加十点七倍，电动糕点烤箱增加八点一倍等，为全行业推行先进的生产工艺，改善劳动条件，提高劳动生产率，改进产品和服务质量创造了重要条件。

### 3. 发展目标。

一九七七年七月苏共中央、苏联部长会议通过的《关于进一步发展商业的措施》的决议，提出了必须进一步发展公共饮食业的问题，其中包括全面推行机械化生产和现代化的生产工艺组织问题；供应饮食业半成品，提高产品质量，扩大花色品种问题；发展先进的服务形式问题；广泛推行计件工资制问题；培训公共饮食业方面的技术专家问题，改善保健饮食，提高文明服务等。

具体目标是：

(1) 一九八〇年，全国公共饮食业商品流通额达到二百三十九亿卢布，比一九七五年增加百分之二十一点九；自产

品生产达到一百六十亿卢布，比一九七五年增长百分之二十四点七。

(2)一九八〇年，饮食业网点的座位再增加三百八十万个。其中生产企业所属食堂的座位增加一百五十万个；大专院校的食堂的座位增加十九万七千个；职业技术学校的食堂的座位增加十四万个；普通小学校食堂的座位增加一百一十五万三千个；露天饮食网点的座位增加六十九万个；全国中小学食堂的座位将由现在的一千个增加到一千四百个。就全国范围说，每千人中拥有座位六十五点六个，达到座位需求定额的百分之六十。

(3)第十个五年计划期间(到一九八〇年为止)，饮食业的技术装备将大大加强。工艺设备生产供应增加一点五倍；生产继续向工厂化过渡；要求使用标准型号和高效率的原料加工和饮食生产的机械流水线；扩大使用饮食配套和自动发放装置；洗碗全部实现自动化；建立速冻快餐的解冻和加热装置；扩大使用电热物理法和生物化学法等饮食加工新工艺；新建食品卫生和工艺实验室五百个。

### 三、公共饮食业的组织管理体制

苏联商业部是公共饮食业的最高管理机关。商业部设有公共饮食管理局，实现对饮食行业的计划调节和监督。

此外，对饮食行业实行业务指导的有：

不设州的加盟共和国商业部；

自治共和国商业部；

边疆区、州、市执委会商业局；

加盟共和国商业部公共饮食业管理局，以及共和国办事处；

全苏、加盟共和国外商业部以外的各部总管理局和工人供应管理局；

大型工交运输企业所属工人供应部和粮食食品供应部；  
公共饮食托拉斯、联合企业、代办处。

托拉斯和联合企业是公共饮食业的基本经营和管理环节，拥有大量饮食网点。托拉斯，联合企业对其所属网点实行行政管理和业务指导相结合的组织管理原则。一些实行独立核算的大型餐厅、饭店由托拉斯直接管理。这些餐厅饭店所属的小型食堂、咖啡店、小卖部等均按照社会主义生产企业规章组织经营。

公共饮食企业本身设有管理机构，组织和领导企业本身的生产经营活动。

## 四、公共饮食业的计划管理

### 1. 计划指标体系

计划指标体系是公共饮食企业经营活动的综合反映，是一种必要的核算手段。公共饮食业通过计划指标体系，把国家、企业和职工个人三者利益有效地结合起来。

就全行业来说，计划指标体系是统一的。指标项目先由国家统计部门提出，再报商业部门审批。

公共饮食业的计划指标根据用途不同分为：自然指标、价值指标、数量指标和质量指标、绝对指标以及相对指标、比重指标。

自然指标表现为一定的自然单位诸如公斤、吨、餐数、份数等。自然指标多用于公共饮食业网点发展计划；半成品产量计划；原材料和物质技术装备供应计划等。

对公共饮食业具有重要意义的是价值指标。商品流通计划，包括自产品流通计划、利润计划、财务计划等都是通过价值指标表现的。

数量指标主要体现一个企业的生产经营总量，以及与之有关的一些耗费。质量指标主要说明企业的社会劳动消耗水平和人力、物力、财力资源的利用效果。使用这类指标的有生产和流通费用，劳动生产率、盈利率、产品成本等。

绝对指标和相对指标的区别是，大部分质量指标属于相对指标，表现为百分比、比重、比率等。数量指标属于绝对指标。

比重指标指的是一定指标单位中所消耗的资源数量。例如根据饮食企业类型和能量，确定对这个企业一个座位的投资比重。

公共饮食业的计划指标，根据批准权限分为：指令性指标、企业计划指标和企业核算指标。苏联由于实行了计划体制改革，指令性指标大大减少。当前，苏联公共饮食业只剩下两项指令性指标：自产品流通计划和利润计划。除了国家统一下达的指令性指标外，企业上级机关下达的计划任务是企业计划指标，诸如上交利润、基建投资、食品市场基金，物质技术装备计划、流动资金定额、行政管理费用等。

企业领导人根据上级机关下达的计划指标，自行制定企业其它经营指标，如生产计划、劳动工资计划、生产、流通费用计划等。这就是企业核算指标。

## 2. 计划分类

苏联公共饮食业发展计划根据计划期限和对象分为：

十五至二十年的长期远景发展规划。五年计划。它是公共饮食业发展计划的基本形式。

年度计划。是在五年计划基础上制定的，并使五年计划更趋完善、准确。年度计划可以是分季的、也可以是分月的。年度计划还可分成若干个单行的季节性计划，如蔬菜水果采购计划，土豆长期储存计划等。

短期生产经营计划，如旬计划、五日计划等。其中包括菜谱计划、工艺计划、流水线进度计划。这种生产经营计划对执行人、时间、定额等都做具体规定。

全国公共饮食业发展计划。它是全国商业计划的一个组成部分。

分地区、分系统的公共饮食业部门发展计划。分地区计划只限于自产品流通计划和网点发展计划等基本指标。分系统计划，包括加盟共和国商业部系统，消费合作社系统，工业和其他部门的商业系统，制定全部生产经营和财务计划指标。这种计划须经加盟共和国部长会议核准。

公共饮食企业和组织计划。包括托拉斯、管理处、烹饪联合会企业的计划。

实行经济核算的企业计划。计划指标根据企业自主权来确定。凡是实行完全经济核算的大型企业计划，包括全部生产经营指标。实行非完全经济核算的企业计划，只制定几项基本指标。经济核算企业的下属单位计划，只分别规定商品流通、产品产量、职工人数等指标。

### 3. 公共饮食业产品生产和流通计划的制定和审批。

公共饮食业的商品流通计划是全国零售商品流通计划的一个组成部分。就全国范围来讲，它不在国民经济计划中单列，但生产经营计划指标必须按共和国分别制定。分系统的

饮食业计划指标由加盟共和国商业部制定并批准。此外，加盟共和国商业部还审查批准分州、边疆区、自治共和国商业系统饮食业的自产品流通计划和商品流通计划；向公共饮食企业和组织下达指令性计划指标—商品流通计划和利润计划。实行独立核算的企业，则根据国家下达的指令性指标，制定企业的整个和分品种的生产计划。

#### 4. 两项具体计划的制定。

(1) 公共饮食网点发展计划。饮食业网点发展计划的重要指标是计划期的网点及其座位的增长数。这一指标通过加盟共和国分地区（州、边疆区、自治共和国）、分系统的国民经济发展计划和年度计划下达。

苏联在制定饮食网点发展计划时考虑以下因素：居民增长数、居民年龄和社会构成的变化、城市和居民点的发展计划、已拟定的工业企业、其它生产企业以及机关学校的建设和改建计划、饮食业生产工艺和服务方式的完善情况、计划期的商品流通总额和自产品销售额等。

对饮食网点的需求是按照苏联商业部、消费合作社中央联合社和国家计委商定的定额确定。网点定额是根据每一千居民所需要的座位数计算出来的。生产企业或学校，则按人数最多班次的每一千人所需要的座位数计算。当然这种定额将随着居民收入的增加、居民数量增减情况；社会构成以及服务方式的改变等，不断有所变化。

(2) 劳动工资计划。劳动工资计划是生产经营计划的一个组成部分，同商品流通额和自产品产量直接挂钩。苏联对饮食企业制定劳动工资计划的要求是，保证在提高产品质量和服务水平的同时，提高劳动生产率和相对降低单位产品工资基金消耗，增加工人收入，扩大商品流通。

公共饮食业劳动工资计划包括五项基本指标：劳动生产率、职工人数、职工的业务技能构成、平均工资、工资水平与商品流通额之比。

劳动生产率计划同职工人数计划互为依存。由于目前苏联大多数饮食业企业职工实行计时工资，所以在计划劳动生产率的同时，也就确定了职工人数计划。这两项计划指标的主要依据是计划期的生产经营额、利润、工资制度（如一周的工作天数、一个工作日所持续的时间等）、生产组织和服务形式以及和业已形成的劳动生产率状况等。

#### 5. 试行按两项指标核算的计划。

白俄罗斯加盟共和国明斯克市决定公共饮食企业从一九八〇年一月一日起改行按自产品生产、销售额和利润额两项指标核算的计划新办法。这个新办法的主要内容是：公共饮食业经营的基本指标是完成包括自产品生产和销售的商品流通计划和利润计划；公共饮食业的一切生产人员都实行计件工资。计件工资同企业按两项指标经营所取得的最终成果直接挂钩，使新办法成为企业发展和职工个人收入增加的一种推动力。

在实行新办法前，明斯克市饮食业职工的工资，基本上决定于总的零售商品流通计划完成情况。食堂、小卖部、烹饪商店主要靠完成购销计划，不愿意生产和销售价值低的自产品。为了改善对顾客的服务，从物质利益上加强职工对企业关心，该市一个区食堂托拉斯于一九七九年开始了计划新办法的试点。作法是在全食堂托拉斯范围内同时分配包括生产和销售的计划任务，具体规定每一车间的生产品种和数量，每一营业网点的经营品种和数量。每个营业点都要根据顾客需求，做出日计划向生产车间提出申请，做到当天结

算。对不提出申请计划者或提出不符合实际计划者，按劳动质量综合管理制扣分。超额完成计划者奖。

## 五、公共饮食业原材料和成品的组织供应

公共饮食业经营的原材料和成品，一部分来自农副产品，诸如土豆、蔬菜、水果、肉、奶、蛋等，一部分来自食品工业部门的产品，如面粉、糖、通心粉、油脂等。

这些原材料和商品中的百分之九十五是由国家分配的，百分之五来自地方资源，由公共饮食业自己向集体农庄、国营农场采购。这部分地方资源比重虽然不大，但对公共饮食业完成商品流通计划，增加产品的花色品种有重要意义。

向公共饮食企业供货的单位有：食品工业企业（占供货的百分之六十）；批发站和冷库（占供货的百分之三十五）；集体农庄和国营农场（占供货的百分之五），以及饮食系统内部的半成品和糕点生产加工车间。

公共饮食企业同这些供货单位之间是合同订货关系。但各企业本身不直接同供货单位挂钩，而是经过各该企业的上级组织，象托拉斯或食品供应站与供货单位签订合同。合同里对商品的出售条件，数量、品种、质量、供货日期、装运起点，支付时间和条件，履行合同义务和对破坏合同所应担负的责任等，都有明文规定。

供货分直达装运和仓库供应两种方式。直达装运不须经批发环节，由供货单位直接运至公共饮食企业。象奶制品，半成品等易腐食品和啤酒等，多通过这种方式供应。面粉、糖等品种简单的大宗商品，也采取这种供应方式。好处是能