

Организация сырьевой зоны Херсонского консервного комбината

В решении задач по обеспечению населения продовольственными товарами важная роль отводится продовольственной промышленности как одной из наиболее крупных отраслей в системе АПК страны. Увеличение выпуска продукции, расширение ассортимента и повышение эффективности производства связаны с дальнейшим развитием сырьевой и производственной технической базы.

За 1965—1985 гг. потребление овощей и бахчевых в расчете на душу населения нашей страны увеличилось в 1,4 раза, фруктов и ягод — в 1,5 раза, и все же фактический уровень потребления по плодоовощной продукции значительно ниже рекомендуемых норм питания. Душевое потребление овощей и бахчевых составляет около 70%, а фруктов и ягод — около 50% уровня рекомендованных норм. Необходимость обеспечения более равномерного потребления овощей и фруктов в течение года неразрывно связана с расширением консервного производства. Выпуск консервов на душу населения в нашей стране ниже, чем в странах СЭВ. За годы двенадцатой пятилетки намечено увеличить производство консервов по Госагропрому УССР в 1,4 раза.

Темпы развития плодоовощеконсервной отрасли в значительной мере зависят от поступления сельскохозяйственного сырья. Упорядоченность сырьевой зоны является основой производственно-хозяйственной деятельности консервных заводов. Анализ сырьевых зон плодоовощеконсервных предприятий свидетельствует об их неустойчивости, неоправданно большом количестве входящих в зону предприятий, нерациональном радиусе доставки сырья. Все это затрудняет ритмичное обеспечение качественным сырьем консервные предприятия.

Это видно на примере Херсонского ордена Ленина консервного комбината — одного из крупнейших предприятий по переработке овощей и

фруктов в республике и стране. Срыв обязательств по договорам контрактации обусловил среднегодовое выполнение плана заготовок в 1981—1986 гг. по овощам—на 83%, а по томатам (основному виду сырья) — на 92%. В результате, среднегодовое выполнение плана производства за этот период составило по овощным консервам около 78%, а по томатным — около 84%. Вместе

1.Группировка хозяйств по объему поставок овощного сырья Херсонскому консервному комбинату в 1986 г.

Группа хозяйств по объему заготовок	Число хозяйств		Объем заготовок овощей	
	Абсолютное выражение	В % к итогу	Абсолютное выражение	В % к итогу
До 100 т	32	27,0	1009	0,9
От 100 до 500 т	37	37,0	10641	9,1
От 500 до 1000 т	27	23,0	42561	17,1
От 1000 до 5000	20	17,0	42561	36,8
Итого	119	100,0	41760	100,0
Свыше 5000т	3	2,0	115521	36,1

с тем среднегодовой уровень использования производственных мощностей достиг лишь 76%.

Успешное выполнение плана государственных закупок, а следовательно, и плана по производству консервов, во многом предопределяется упорядочением сырьевой зоны. В настоящее время зона заготовок консервного комбината очень раздроблена, сырье доставляется в

небольших объемах 119 совхозами и колхозами Херсонской и Николаевской областей (табл. 1).

Хозяйства, поставляющие до 100 т овощей в год, занимают 27,0% числа поставщиков. При этом обеспечивают лишь 0,9% объема заготовок овощей. В этой группе есть и такие хозяйства, которые поставляют всего лишь по 5—7 т овощей.

Вместе с тем только три хозяйства с объемом заготовок свыше 5000 т овощей, составляющие 2% числа поставщиков, обеспечивают более 36% объема заготовок овощей предприятия. Эти хозяйства ранее входили в состав производственно-аграрного объединения, расформированного в 1982 г. В числе этих хозяйств совхоз «Овощной» (поставки около 20 тыс. т) и совхоз «Городний Велетень» — 15,6 тыс. т овощей. Приведенные данные свидетельствуют, что лишь около двух десятков хозяйств практически полностью способны обеспечить потребности комбината в плодоовощном сырье.

2. Группировка хозяйств по радиусу доставки овощного сырья Херсонскому консервному комбинату в 1986 г.

Число хозяйств			Объем заготовок сырья	
Группа хозяйств по радиусу доставки	Абсолютное выражение	В % к итогу	Абсолютное выражение	В % к итогу
До 30 км	13	11,0	26862	23,0
30 – 50 км	26	22,0	45552	39,0
50 – 100 км	44	37,0	25196	22,0
100 – 150 км	19	16,0	11855	11,0
Свыше 150 км	17	14,0	6056	5,0

Распыленность поставок сырья по хозяйствам сказывается и на радиусе доставки (табл. 2). Оптимальным радиусом сырьевой зоны является расстояние 30—45 км. При расстоянии до 30 км 11% хозяйств обеспечивают 23% общего объема заготовок овощей, до 50 км — овощи поставляют 33% хозяйств и обеспечивают 62% объема заготовок овощей, а в радиусе свыше 150 км 14% хозяйств поставляют всего лишь 5% объема заготовок. Такое закрепление поставщиков нерационально. Анализ показывает, что при совершенствовании специализации хозяйств и улучшении организации сырьевой зоны наиболее рациональный радиус доставки сырья на Херсонский консервный комбинат составит 50 км.

Начиная с 1982 г. наблюдается тенденция роста количества хозяйств, поставляющих сырье Херсонскому консервному комбинату. Если в 1981 г. овощи поставляло 91 хозяйство из 10 районов, то в 1986 г. — 119 хозяйств из 13 районов. Это объясняется тем, что между консервными и сельскохозяйственными предприятиями нет организационной и экономической связи. Предприятие не может влиять на заготовки и совершенствование сырьевой зоны, в результате из года в год план заготовок плодоовощного сырья по консервному комбинату не выполняется.

Большое количество хозяйств, их рассредоточенность, большая отдаленность от консервного комбината, неудовлетворительная связь предприятия с поставщиками — все это осложняет контроль за выполнением договоров контракции, внедрение прогрессивных форм транспортировки сельхозсырья (перевозки сырья в контейнерах, цистернах, транспортировка в ящиках большегрузными контейнерами), проведение механизации погрузочно-разгрузочных работ, расширение индустриальной основы технологии возделывания и уборки томатов.

Распыление сырьевой зоны, удлинение радиусов доставки сырья сказываются на затратах на производство, заготовительных и транспортных расходах. Так, затраты на заготовку 1 т овощей возросли в 1986 г. по сравнению с 1981 г. на 15%, а накладные расходы — на 7%. Особенно сильно возрастают затраты на транспортировку сырья. Перевозка 1 т овощей на расстояние 50 км обходится в 1,6 раз дешевле, чем на расстояние 100 км, и в 2,5 раза дешевле, чем на расстояние в 150—200 км.

Увеличение радиусов перевозок негативно сказывается и на качестве заготавливаемого сырья:

Группы хозяйств по радиусам	Процент нестандартного сырья
До 50 км	13,8
50 – 100 км	19,4
100 – 150 км	20,0
Свыше 150 км	i

С увеличением радиуса доставки от 50 до 101) км процент стандартного сырья возрастает на 5,6 пунктов, радиус доставки превышает 150 км, то процент нестандартного сырья увеличивается почти до одной трети.

Убытки, которые терпит Херсонский консервный комбинат из-за поставок некачественного сырья, очень велики. При подработке нестандартного сырья (удаление гнилых плодов и овощей, и>с чистка и доведение до кондиции) в отходы уходит около 25% объема нестандартного сырья. Подработка сырья является трудоемким процессом. При переработке нестандартного сырья трудозатраты в человеко-часах на 1 тубу овощных консервов увеличиваются на 3—4%. Радиус сырьевой зоны Херсонского комбината не должен превышать оптимальный (50 км), для этого поставки

плодоовощного сырья необходимо ограничить следующими районами : Днепровский,¹ Комсомольский, Белозерский, Голопристанский, Цюрупинский, Бериславский.

Для эффективной работы консервной промышленности необходимо четкое, стабильное закрепление за консервными предприятиями хозяйств-поставщиков и их специализация при производстве сырья для промышленной переработки. Это особенно важно в условиях перехода предприятий Госагропрома на полный хозрасчет и самофинансирование.