

И. А. ШЕВЕРДИНСКИЙ,
гл. экономист совхоза «Рассвет»;

Ю. П. БОРДЮГОВ,
кандидат экономических наук

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ ИНТЕНСИФИКАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ В СОВХОЗЕ «РАССВЕТ»

В последние годы большое внимание в нашей стране уделяется развитию подсобных предприятий и промыслов в колхозах и совхозах. Под этим понимается переработка сельскохозяйственных продуктов, производство строительных материалов, тары, некоторых товаров народного потребления (главным образом из местного сырья и отходов промышленности). Переработка сельскохозяйственных продуктов на месте позволяет повысить занятость колхозников и рабочих совхозов в межсезонье, а также сделать более рентабельным выращивание овощей и фруктов. Это видно на примере совхоза «Рассвет» Минского района.

Совхоз создан в 1959 г. на базе четырех колхозов. В настоящее время имеет 4805 га сельскохозяйственных угодий, в том числе 3820 га пашни. Хозяйство специализируется в молочно-овощном направлении. В структуре товарной продукции молоко и овощи составляют 57%. Ежегодно под овощи в совхозе занимают 260—265 га. Кроме того, хозяйство имеет 285 га плодоносящего сада. Совхоз испытывал большие трудности в реализации овощей и фруктов, особенно во время их массового поступления. Часто кондиционная продукция не находила своевременного сбыта, теряла качество и реализовалась по низким ценам. В связи с этим уровень рентабельности производства овощей оставался низким, а в 1963 г. овощеводство оказалось даже убыточным. Кроме кондиционной продукции, не реализованной в срок, в совхозе ежегодно оставалось много так называемой нестандарт-

ной продукции, которая не находила сбыта и использовалась главным образом на корм скоту.

Аналогичное положение складывалось и с реализацией фруктов. На «опад» и нестандартную продукцию спроса не было. До 30% валового сбора яблок ежегодно не использовалось в хозяйстве. Поэтому, начиная с 1963 г., в совхозе организовали производство плодово-ягодных вин, используя для этой цели яблочный сок собственного производства.

В первый год было переработано на сок 200 тонн яблок и произведено 30,2 тыс. декалитров плодово-ягодного вина. В 1968 г. на сок было переработано более 800 тонн плодов и ягод, выращенных в хозяйстве, а также за счет закупки их в индивидуальном секторе. Это позволило довести производство плодово-ягодного вина до 105,3 тыс. декалитров.

Наряду с организацией производства плодово-ягодных вин в совхозе с 1965 г. начали заниматься переработкой и консервированием овощей. В 1968 г. было переработано около 500 т сырья и произведено 1840 тысяч условных банок консервов, что в 4,5 раза больше, чем в 1965 г.

В Минской области примерно 30% урожая помидор на поле не вызревает, а в зеленом виде они не находят широкого сбыта. Заготовительные организации для засолки в бочки зеленые помидоры принимают по очень низкой цене — 6—8 коп. за килограмм. Это совхозу экономически невыгодно, так как себестоимость 1 ц помидор достигает 9—10 руб.

Переработка и консервирование овощей непосредственно в хозяйстве гораздо выгоднее. Так, одна тысяча условных банок томатов приносит совхозу 20—25 рублей прибыли.

С появлением в продаже свежей капусты спрос на свежий шавель резко падает и очень быстро прекращается совсем. Между тем он растет до глубокой осени. Реализационная цена на шавель в начале сезона составляет 20—30 коп. за килограмм, а через три-четыре недели снижается до 10—8 коп. Это едва покрывает расходы на его сбор и транспортировку.

С момента прекращения спроса на свежий шавель хозяйство начинает консервировать его. В течение сезона урожай убирают трижды. Консервы пользуются не-

ограниченным спросом почти на протяжении всего года.

В 1967 г. консервы только из трех видов зелени (щавель, петрушка, укроп) принесли хозяйству свыше 7 тыс. рублей прибыли. С выгодой занимается хозяйство консервированием столовой свеклы, капусты и моркови. Но для полного использования всего урожая капусты, моркови и других овощей совхозу необходимо иметь квасильно-засолочный пункт, где бы можно было осенью заквашивать овощи, которые без предварительной переработки не могут быть реализованы из-за отсутствия товарного вида. В течение зимы из этих полуфабрикатов могут быть приготовлены такие продукты, как солянки, капуста «провансаль», капуста, заквашенная кочанами, и др. Совхоз испытывает недостаток рабочей силы, особенно в период уборки урожая фруктов, картофеля и поздних овощных культур.

Чтобы закрепить овощеводов, возникла необходимость обеспечить этой категории рабочих круглогодичной зарплатой и для этого осуществить овладение вторыми специальностями, которые были бы применимы в зимний период и наилучшим образом сочетались бы с производством овощей.

Этот вопрос решен. В хозяйстве имеется 30 000 м² пленочных теплиц без обогрева. Работы в них начинаются в апреле и заканчиваются в конце августа. В теплице выращивают огурцы, лук на «перо», салат, раннюю капусту и др.

Здесь занято 70 человек, в основном женщин. Все они имеют вторую специальность — рабочих консервного производства. С окончанием сбора урожая в теплицах начинается массовое поступление с открытого грунта огурцов, помидор и другой продукции. Рабочие тепличной бригады переходят на работу в консервный цех.

К началу массовой уборки картофеля и поздних овощей (капусты, свеклы, моркови и др.) в консервном цехе заканчивают переработку огурцов, помидоров, патиссонов, петрушки, укропа, щавеля. Основная масса рабочих переходит на уборку картофеля, поздних овощей и корнеплодов.

В течение зимы консервный цех работает в две смены. В апреле часть рабочих снова уходит на работу в теплицы, консервный цех некоторое время работает в одну смену, затем останавливается на ремонт (профилактику)

и снова возобновляет работу с началом поступления первой продукции (щавеля, укропа и др.).

Следует отметить, что решение вопроса о круглогодичном использовании рабочей силы, занятость ее в промышленных предприятиях и производстве овощей имеют большое социально-экономическое значение, так как позволяют закрепить в хозяйстве молодежь, трудоустроить членов семей постоянных рабочих и в первую очередь женщин.

Из общей численности работников совхоза на 1 января 1966 г. удельный вес женщин составлял 64%, а с развитием промпредприятий (к концу 1968 года) увеличился до 71,6%, т. е. на 7,6%. За это время общая численность работающих в совхозе увеличилась на 7,8%.

Не так остро стала ощущаться нехватка рабочей силы в период осенних работ. В 1968 г. на сельскохозяйственных работах в совхозе рабочими и служащими других предприятий и организаций отработано почти в 2,5 раза меньше человеко-дней, чем в 1965 г.

Развитие промышленной переработки сельскохозяйственного сырья в совхозе способствует увеличению выпуска продукции, росту массы прибыли и повышению рентабельности производства.

В 1968 г. совхозным заводом произведено продукции на 1768,9, а овощеконсервным заводом — на 424,7 тыс. рублей. Прибыль обоих предприятий в 1968 г. составила 580 тыс. рублей. Часть ее (58 тыс. рублей) направлена на дальнейшее развитие сельскохозяйственных отраслей.

О высокой экономической эффективности подсобных предприятий свидетельствует в первую очередь такой важный экономический показатель, как производительность труда. Этот показатель на промпредприятиях совхоза почти в 3,6 раза выше, чем в растениеводстве и животноводстве вместе взятых. За трехлетний период работы промпредприятий прибыль превысила капитальные затраты на их строительство в 8,2 раза.

Общая масса прибыли от промпредприятий в 1968 г. по сравнению с 1965 г. увеличилась на 60%, а рентабельность сельскохозяйственного производства возросла на 44,3%.

Начиная с 1966 г. совхоз ведет заготовку дикорастущих ягод и грибов. Работа по заготовке этой продукции

осуществляется на основании договоров с совхозами «Ухвала», «Денисовичи», «Юрковичи» и «Высокогорский». Эти совхозы имеют излишек рабочей силы и в соответствии с договором осуществляют заготовки через грибоварочные пункты. Расчет за заготовку продукции непосредственно с рабочими ведут представители совхоза «Рассвет». Кроме того, в зависимости от объема заготовленной продукции наше хозяйство оплачивает совхозам организационные расходы.

Заготовка дикорастущих ягод была вызвана в первую очередь необходимостью иметь цветные соки для производства плодово-ягодных вин.

В первые годы работы винзавода необходимое количество цветных соков покупали по очень высоким ценам и часто низкого качества. Это снижало экономическую эффективность производства вина.

Предварительные расчеты показали, что иметь цветные соки собственного производства значительно выгоднее, чем покупать. Это скоро подтвердилось на практике.

В 1967 г. было заготовлено 134 т дикорастущих ягод, в 1968 г. — уже 190 т. Из заготовленных ягод получены соки высокого качества, себестоимость которых не превышает 40—42 коп. за килограмм. Раньше за соки более низкого качества совхоз уплачивал заготконторе по 70 коп. за килограмм.

Повышение качества соков и снижение их себестоимости заметно повлияло на себестоимость вина. Производственная себестоимость одного декалитра вина в 1969 г. составила 5 р. 98 к., т. е. сократилась по сравнению с 1965 г. на 2 р. 81 к. В связи с этим рентабельность за это короткое время возросла на 15,3%.

Наряду с дикорастущими ягодами заготавливаются и грибы, которые на грибоварочных пунктах проходят первичный процесс переработки и затем в солено-маринованном виде доставляются в хозяйство. В 1967 г. было заготовлено 210 т грибов, и их переработка дала 60,3 тыс. руб. прибыли.

Консервный цех совхоза консервирует грибы не только в чистом виде, но и делает овоще-грибные солянки высокого качества, которые пользуются хорошим спросом. Повышение качества выпускаемой продукции дало возможность повысить рентабельность ее с 11% в 1965 г. до 21% в 1969 г.

Кооперация производства и переработки сельскохозяйственной продукции способствует углублению специализации, повышает рентабельность производства и переработки.

Как показывает практика, минский трест молочно-овощных совхозов располагает большими возможностями по дальнейшему увеличению переработки овощей и других видов сельскохозяйственной продукции. В настоящее время огромное количество производимой продукции, в частности овощей, не используется на продовольственные цели.

В наиболее благоприятном по климатическим условиям 1967 году совхозами треста было произведено 62 979 т овощей. Из них заложено на зимнее хранение 1540 т, а на корм скоту использовано почти 3000 т (из-за трудностей реализации).

Большое количество овощей совхозами треста сдается на базы Заготторга на зимнее хранение. Как правило, они принимаются по цене, которая на 20—30% ниже, чем при непосредственной реализации в торговую сеть. Это отрицательно сказывается на экономике совхозного производства.

К сожалению, в тресте совхозов мало уделяется внимания первичной переработке овощей, а ведь это один из основных путей увеличения производства продукции и повышения ее рентабельности.

Опыт совхоза «Рассвет» показывает, что одним из основных вопросов высокоэффективного развития подсобных предприятий и промыслов является правильное размещение их по отношению к сырьевой базе и полная гарантия реализации продукции.

При строительстве перерабатывающих предприятий в колхозах и совхозах необходимо учитывать количество производимого сырья, а также спрос на готовую продукцию для обеспечения потребности населения. Такой подход к делу дает возможность значительно увеличить производство продуктов питания для населения, способствует углублению специализации хозяйств, увеличению производства той продукции, для производства которой существуют наиболее благоприятные условия, что в итоге положительно сказывается на укреплении экономики хозяйств.

Развивая производственные мощности, заводы колхоз-

зов и совхозов могут стать межхозяйственными предприятиями, на базе которых возникнут аграрно-промышленные объединения.

Подводя итоги сказанному, следует еще раз подчеркнуть, что от того, насколько быстро и правильно будут решаться вопросы производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, будет зависеть успех развития как отдельных предприятий, так и народного хозяйства в целом.