

ДЕСЯТЬ ЛЕТ ОБЩЕСТВЕННОГО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ

Печеный хлеб, в качестве массового продукта питания, играет особенно видную роль в пищевом режиме трудящегося, в частности рабочего, занимающегося физическим трудом. По подсчетам проф. Эрисмана, дореволюционного периода, московский рабочий покрывает печеным хлебом от 56 до 69% всего количества белков, получаемых им в сутки. Приблизительно в такой же пропорции московский рабочий получает в виде того же печеного хлеба особенно для него важные углеводы. Производство

¹⁾ Выхода во всех случаях указаны средние при базисных условиях пшеницы (натура—126 зол., влажность—14%, зерновая примесь — 5%, сорность — 2%).

печеного хлеба в дореволюционное время было почти целиком сосредоточено в руках частного предпринимателя. Кое-где, в Ленинграде, Москве и в некоторых других крупных городах, некоторое внимание уделялось хлебопечению городскими самоуправлениями. Довольно слабо интересовалась хлебопечением и дореволюционная кооперация.

Экономическая политика Советской власти, поставившая кооперацию в центре потребительского рынка, предопределила ее роль и на рынке печеного хлеба. Поэтому, когда мы говорим о советском хлебопечении, о его растущей роли на потребительском рынке, — мы имеем в виду прежде всего и главным образом *хлебопечение общественное, кооперативное.*

Следует иметь в виду, что хлебопекарное производство, в качестве производства, рассчитанного исключительно на местного потребителя, расположено главной массой своих предприятий в городах с более или менее значительным населением. Так, из 2.902 хлебопекарных предприятий с наемным трудом, учтенных ЦК Союза Пищевиков на 1 января 1924 г., 35,4% сосредоточены только в 7 крупнейших городах Союза (Москва, Ленинград, Харьков, Киев, Одесса, Баку и Тифлис). По мере роста наших городов, роста их экономического благосостояния растет и число предприятий:

Таблица 1
Рост числа предприятий.

На какое время	В абсолютных числах				в % к 1 июля 23 г.			
	Всего	Госуд.	Коопер.	Частн.	Всего	Госуд.	Коопер.	Частн.
1/VII—23 г.	2.571	181	399	1.991	100,0	100,0	100,0	100,0
1/I—24 г.	2.902	151	564	2.187	112,9	83,4	141,4	104,8
1/VII—24 г.	3.343	218	818	2.307	130,0	120,4	205,0	115,9
1/I—25 г.	4.724	166	1.714	2.844	183,7	93,7	404,5	142,8
1/VII—25 г.	5.108	175	1.905	2.948	198,7	96,0	497,5	148,7
1/I—27 г.	6.190	151	2.071	3.988	240,7	72,4	519,0	200,0

Рост кооперативного хлебопечения, по сравнению с частным, особенно отчетливо выступает из следующей таблицы, рисующей движение рабочей силы в хлебопекарном производстве.

Таблица 2
Рост рабочей силы.

На какое время	В абсолютных числах				в % к 1/VII—23 г.			
	Всего	Госуд.	Коопер.	Частн.	Всего	Госуд.	Коопер.	Частн.
1/VII—23 г.	21.599	3.746	8.810	9.043	100,0	100,0	100,0	100,0
1/I—24 г.	22.939	3.283	10.938	8.718	106,2	87,6	124,2	96,4
1/VII—24 г.	29.690	4.420	16.340	8.930	137,5	118,0	185,5	98,8
1/I—25 г.	40.727	2.946	29.184	8.597	188,6	78,6	331,2	95,2
1/VII—25 г.	42.448	2.966	30.653	8.829	196,5	79,2	347,9	97,6
1/I—27 г.	47.866	1.164	36.718	9.983	221,6	31,1	416,8	110,4

Приведенные две таблицы показывают:

1) заметное ослабление темпа в развертывании кооперативного хлебопечения, начиная со второй половины 1925 г. За полтора последних года рабочая сила в кооперативном производстве увеличилась на 20%, в то время как за предыдущий такой же период она выросла на 248%. Число предприятий выросло во втором периоде только на 4,3% вместо 397,5% в первом периоде. Перелом в развитии кооперативного хлебопечения как-раз совпадает с переходом кооперации на механизацию своего хлебопечения, на строительство крупных механизированных хлебопекарен. 2) Хлебопекарное производство развивается, главным образом, усилиями кооперации, вовлекающей в это производство все новые и новые кадры рабочей силы. 3) Кооперативное хлебопечение в своем росте значительно обгоняет общий темп роста хлебопекарной промышленности. 4) Частное хлебопечение распылено по мелким предприятиям, при чем процесс распыления неуклонно прогрессирует из года в год. Так, на одно предприятие в частном хлебопечении приходится рабочих: 1/VII—1923 г. — 4,5 чел., 1/I—1924 г. — 4 чел., 1/VII—1924 г. — 3,8 чел., 1/I—1925 г. — 3 чел., 1/IV—1925 г. — 3 чел., и на 1/I—1927 г. — 2,5 чел. Средняя мощность предприятий в частном хлебопечении снизилась за 3½ года на 45%. В кооперативном же хлебопечении за тот же период мы имеем снижение средней мощности предприятия только на 19%: 22 человека на одно предприятие в 1923 г. и 17,7 чел. на 1/I—1927 г. Снижение средней мощности предприятия в кооперативном хлебопечении было вызвано необходимостью включить в действующую сеть маломощные пекарни, вследствие полного использования основного контингента более крупных предприятий. 5) Частное хлебопечение, в качестве производства с наемным трудом, стало заметно терять свой удельный вес. Насколько велика эта потеря, видно из сопоставления удельного веса государственного, кооперативного и частного хлебопечения по отношению к занятой в производстве рабочей силы:

Таблица 3

На какое время	В % по отношению к рабочей силе		
	Государственного	Кооперативного	Частного
1/VII—23 г.	17,0	40,0	43,0
1/I—24 г.	13,7	47,7	38,6
1/VII—24 г.	15,0	55,0	30,0
1/I—25 г.	7,2	71,6	21,2
1/VII—25 г.	7,0	72,2	20,8
1/I—27 г.	2,5	76,7	20,8

Обращает на себя внимание ослабление деятельности государственного хлебопечения. Это было результатом постепенного свертывания государственными организациями своей работы в тех пунктах, где кооперативное хлебопечение достаточно для этого окрепло. Как пример, можно указать на передачу Моссельпромом в Москве своих пекарен МСПО.

Наибольшего развития кооперативное хлебопечение достигло в городах со значительным рабочим населением, где местные центральные рабочие кооперативы (ЦРК), опираясь на широкие массы организованных потребителей, сумели к настоящему времени добиться доминирующего влияния на местных снабженческих рынках.

Показательными в этом отношении являются следующие рабочие центры: Орехово-Зуево, где охват кооперативным хлебопечением достиг к 1927 году 78%, Днепропетровск — 77%, Харьков — 71%, Ленинград — 70%, Иваново-Вознесенск — 68%, Мариуполь — 66%, Сталинград — 62%, Ростов-на-Дону и Сталино по 60%, Свердловск — 58%, Москва, Баку и Макеевка по 55%.

Как, однако, ни крупны эти успехи отдельных кооперативных объединений, но в общем развитии кооперативного хлебопечения, как выше было замечено, стало наблюдаться известное замедление темпа. Стремительно развиваясь до 1925 года, кооперативное производство как бы достигло такого предела, при котором дальнейшее его развитие становится затруднительным и может быть осуществлено только за счет реконструкции самого производства на новой технической основе. И действительно, начиная со второй половины 1925 года, кооперация становится на путь строительства хлебопекарен и механизации наиболее приспособленных кустарных пекарен.

Основные причины строительства и механизации сводятся к следующему. Кооперативное хлебопечение до второй половины 1925 г. развертывалось в обстановке частичных недоразумений и недостаточной насыщенности хлебных потребительских рынков. Цены на хлебопродукты обнаруживали тенденцию к неуклонному росту, на кооперацию были возложены задачи по регулированию снабженческого рынка и удержанию нормальных цен на печеный хлеб. Для этой цели кооперация планомерно снабжалась сырьем плановыми заготовителями по ценам более низким, нежели на вольном рынке. В то же время частное хлебопечение, недостаточно обеспеченное сырьем, вынуждено было закупать его по ценам более высоким, нежели кооперация.

Эти специфические, благоприятные для кооперации особенности в значительной степени способствовали быстрому росту кооперативного хлебопечения первого периода. Совершенно очевидно, что изменившиеся впоследствии в результате хорошего урожая 1925/26 г. условия снабжения должны были в значительной мере сгладить разницу в ценах на сырье у кооперации и частного хлебопечения, ослабить конкурентоспособность кооперативного хлебопечения и привести к замедлению темпа в дальнейшем его развертывании.

Кооперативное хлебопечение острее, нежели частное, почувствовало всю экономическую невыгодность кустарного способа производства и связанной с ним высокой себестоимости продукции. Разрыв между ценами на муку и ценами на печеный хлеб, который наблюдается в современном хлебопечении, обусловлен исключительно высокой стоимостью кустарного производства. Ограниченные нормы выработки и, главное, изменившиеся после Октября условия труда, не могли не вызвать этого разрыва в ценах, который, очевидно, должен стать тем больше, чем дальше пойдет снижение цен на муку. По данным Наркомторга, при средней довоенной стоимости обработки в кустарной хлебопекарне одного цнт. ржаной муки в 158 — 183 копеек, хлебопечение имело возможность, при помощи припека, продавать печеный хлеб по цене муки и даже, в зависимости от рыночных цен на муку, несколько ниже. В современном же кооперативном хлебопечении, при средней стоимости обработки одного цнт. ржаной муки в 458 — 488 коп. (без торговых расходов), расходы по

выпечке хлеба уже не окупаются припеком и продажные цены на печеный хлеб превышают цены на муку на 23—27%.

Чтобы удешевить свое производство, повысить свою конкурентоспособность и обеспечить себе возможность дальнейшего охвата потребительского рынка, кооперативное хлебопечение стало постепенно заменять дорого стоящий и малопродуктивный кустарный способ выработки более дешевым — механическим.

Экономическая выгодность механизированного хлебопечения, по сравнению с кустарным, лучше всего подтверждается ниже следующими данными об условиях работы, нормах выработки и оплате труда на хлебозаводе и в кустарной пекарне (данные взяты по хлебопечению МСПО).

Нормы выработки на одного человека в день.

По ржаному хлебу: 2,1 цнт муки (по колдоговору для кустарных предприятий) и 5,7 цнт (хлебозавод — сдельщина). По пшеничному (ситному) хлебу: 1,6 цнт муки (кустарн.) и 3,3 цнт (хлебозавод — сдельщина).

Месячный заработок.

Пекарь: 120 рублей (кустарн., по колдоговору) и 180—200 рублей (хлебозавод — сдельщина). Подручный: соответственно 56 руб. и 78—85 руб.

Количество людей, потребное для обработки.

По ржаному хлебу 49,1 цнт за восьмичасовой рабочий день: 23 человека (кустарн.) и 8 человек (хлебозавод — сдельщина). По пшеничному 29,5 цнт за 8-часовой рабочий день: 18 чел. и 9 человек.

Зарплата одного производственного рабочего на один цнт обработанной муки. По ржаному хлебу: 106,53 коп. (кустарн.) и 44,26 коп. (хлебозавод). По ситному соответственно: 180,52 коп. и 90,17 коп.

Число посадок на смену. По ржаному: 1—2 (кустарн.) и 4 (на заводе). По ситному: соответственно 2—3 и 5—6.

Топлива идет на один цнт ржаной муки: 44,87 коп. (кустарн.) и 13,74 коп. (хлебозавод).

Фактическая продолжительность рабочего дня: 4—5 час. в пекарне и 8 часов на хлебозаводе.

Себестоимость обработки одного цнт муки (без торговых расходов). По ржаному хлебу: в кустарной пекарне — 478,62 коп. (Москва), 494,24 коп. (Вологда); на хлебозаводе — 203,17 коп. (Москва), 206,16 коп. (Орехово-Зуево), 216,72 (Кострома).

По пшеничному хлебу: в кустарной пекарне — 616,16 коп. (Москва), 720,37 коп. (Нижний-Новгород), 571,65 коп. (Харьков). На хлебозаводе: 325,81 к. (Москва), 391,93 (Самара), 360,79 коп. (Макеевка), 378,50 коп. (Сталино) и 383,56 коп. (Харьков) ¹⁾.

Приведенные сравнительные данные подтверждают, что замена кустарной пекарни хлебозаводом или даже частичная механизация отдельных процессов хлебопекарного производства в огромной степени повышает производительность, увеличивает нормы выработки и снижает себестоимость обработки в среднем на 50%.

Наличие контингента приспособленных и оборудованных пекарен также являлось фактором, способствовавшим, с своей стороны, быстрому росту кооперативного хлебопечения первого периода. По мере использования кооперацией этого контингента, становилось все более затруднительным дальнейшее расширение производства. На ряду с ограниченностью контингента пекарен, отвечающих основным требованиям, техническим и санитарным, заметно снизилась, по сравнению с дореволюционным временем, их производительность, как вследствие значительной изношенности оборудования, так и в силу изменившихся условий труда и сократившихся норм выработки.

В борьбе за овладение рынком хлебопечения, кооперация стала перед дилеммой: либо затратить значительные средства на ремонт и расширение старых кустарных пекарен, либо все эти средства направить на постройку хлебозаводов, отвечающих новым условиям труда, новым требованиям общественной гигиены, экономически более выгодных. Кооперация должна была решить вопрос в пользу хлебозавода.

Механизация хлебопечения имеет решающее значение для раскрепощения рабочего от изнурительного труда кустарной пекарни. Замена быстро устающих от тяжелого труда рабочих мускулов — механическими рычагами тестомесилки должна принести рабочему освобождение от изнуряющего его непосильного труда, повышая в то же время его производительность и уплотняя его рабочий день. Нельзя не отметить, что замена ручной обработки теста — машинной является преимуществом весьма ценным с точки зрения гигиены, особенно требовательной к пищевым продуктам, так как закрытые тестомесилки и отсутствие прикосновения человеческих рук гарантируют тесто от всякого загрязнения.

Вопросы стандартизации хлебопекарной продукции, установления наивыгоднейших, с точки зрения экономического расходования зерна, смесей муки в хлебопечении, улучшения качества пече-

ного хлеба, установления наиболее рациональных методов и форм калькуляции и отчетности, — все это не может быть успешно разрешено в условиях существующей ныне распыленности хлебопекарной промышленности.

Разрешение задачи реконструкции хлебопекарной промышленности, связанное с затратами долгосрочного характера, при ограниченных финансовых возможностях, кооперация, без помощи государства, не могла бы самостоятельно осуществить. Учитывая исключительную важность этого строительства, Наркомторг Союза еще в начале 1925 года вошел с докладом в СТО о необходимости финансирования строительства хлебозаводов в плановом порядке.

Из госбюджета было отпущено:

в 24/25 году	Руб.	820.000
" 25/26 "	"	580.000
" 26/27 "	"	1.775.000
Всего	Руб.	3.175.000

Из средств кооперативных банков:

Всекобанк и Украинбанк	Руб.	1.147.500
----------------------------------	------	-----------

Кроме того, вложено и будет вложено средств кооперации и местных бюджетов и др. в построенные и заканчивающиеся постройкой хлебозаводы (по предварительным данным):

Руб.	10.000.000
Всего	Руб. 14.225.500

До настоящего времени выстроено 18 хлебозаводов, из которых 9, общей суточной производительностью в 39,3 дкт построены при участии государственной долгосрочной ссуды.

В частности, на постройку хлебозавода Днепропетровского ЦРК (суточная производительность — 4,1 дкт) была выдана государственная ссуда в размере 80.000 рублей, что составляет 27,5% всей стоимости хлебозавода (290 тысяч рублей). Остальная сумма составила из паев местной промышленности — 45 тыс. рублей и собственных средств ЦРК — 165 тыс. рублей.

Хлебозавод Харьковского ЦРК (суточная производительность около 4,9 дкт) был построен при участии государственной ссуды в размере 190.000 руб.; по отношению к общей стоимости хлебозавода (475 тысяч рублей) это составляет 40%.

Из общей стоимости хлебозавода Иваново-Вознесенского ЦРК (250 тыс. рублей) на долю государственной ссуды приходится 100 тыс. рублей, т.е. 40%.

Средства на постройку хлебозавода Ростово-Нахичеванского ЕПО (суточная производительность — 9,8 дкт) составились следующим образом:

Государственная ссуда	375.000 р., или 17%
Средства Край- и Донспожкама 945.000 " " 43%	
Средства ЕПО	880.000 " " 40%

Помимо указанных 18 заводов, выстроенных и сданных в эксплуатацию, в настоящее время заканчиваются постройкой хлебозаводы в 27 пунктах, с суточной производительностью до 81,9 дкт хлеба.

На 1927/28 г. намечается строительство хлебозаводов 1-й очереди в 31 пункте с суточной производительностью до 114,7 дкт. Общая стоимость этих заводов определяется, по предварительным данным, около 10 миллионов рублей.

Участие государственного долгосрочного кредита в осуществлении этого строительства установлено в размере 3,5 миллионов рублей и кредита кооперативных банков до 1.000.000 рублей.

Осматривая путь, пройденный общественным хлебопечением за истекший период, мы приходим к следующим выводам:

1. Необходимость регулирования рыночных цен на основной продукт питания выдвинула перед кооперацией задачу активного выступления на рынке печеного хлеба.

2. Базируясь на контингенте наиболее приспособленных и оборудованных пекарен, кооперативное хлебопечение сумело добиться крупных успехов в смысле значительного охвата снабжения местных потребительских рынков. В значительной мере эти успехи явились результатом регулирующих мероприятий Правительства, конкретно выразившихся, между прочим, в плановом снабжении кооперативного хлебопечения необходимым сырьем, в условиях недостаточной насыщенности и высоких цен на волюм рынке.

3. В целях дальнейшего укрепления кооперативного хлебопечения и усиления его участия в снабжении потребительских рынков, независимо от условий снабжения, кооперация, начиная с 1925 года становится на путь механизации хлебопекарного производства. К переходу на механизированное хлебопечение кооперация непосредственным образом побуждается полным использованием существующего контингента кустарных пекарен.

¹⁾ См. кроме того калькуляции в конце статьи.

4. Механизация хлебопечения и концентрация этого производства создают условия, необходимые для успешного разрешения задач, стоящих перед этой промышленностью.

Вопросы стандартизации продукции и установление рецептуры смесей муки, отвечающей интересам хлебного баланса, вопросы удешевления себестоимости обработки сырья и улучшения качества хлеба могут быть разрешены лишь при условии реконструкции хлебопекарной промышленности на новой технической базе.

5. Продолжая плановое снабжение кооперативного хлебопечения необходимым сырьем, государство, одновременно с этим, направляет в настоящее время свое содействие по линии финансирования и кредитования строительства хлебозаводов.

А. Калькуляция выработки 100 кг муки пшеничной 1 сорта на хлебозаводе ЦРК г. Сталинграда с суточной производительностью в 16,5 тонн хлеба (по отчетным данным за июнь 1927 года).

	Стоимость переработки 100 кг муки в ситный хлеб
1. Содержание рабочих и служащих	1 р. 01,8 к.
2. Топливо	— " 36,24 "
3. Начисление на зарплату (соцстрах и пр.)	— " 26,07 "
4. Расходы на спецодежду и спецмыло	— " 9,56 "
5. Трамвайные расходы и чай	— " 3,43 "
6. Содержание помещений	— " 16,04 "
7. Амортизация и % на затраченный капитал в постр.	— " 74,55 "
8. Коммунальные услуги	— " 14,82 "
9. Разные расходы	— " 2,4 "
Стоимость 100 кг переработки	2 р. 94 к.

Б. Калькуляция выработки 100 кг хлеба (белого и ржаного) на хлебозаводе ЦРК г. Свердловска с суточной производительностью в 41 тону.

	Стоимость переработки 100 кг хлеба	белого	ржаного
1. Зар. плата квалиф. рабочим с начислениями по ней и спецодеждой	50,67	44,57	
2. Зарплата вспомогательного персонала с начислениями по ней	12,82	11,84	
3. Топливо и электро-энергия	21,98	19,51	
4. Общие расходы:			
а) содержание администрации и конторск. персонала	7,26	6,72	
б) отчисления на зарплату	1,22	1,22	
в) пак	0,12	0,12	
г) провозежда	7,91	7,33	
д) отчисления на содержание Правления	12,70	4,88	
е) налоги, патенты по заводу	1,16	1,04	
ж) Амортизация { зданий и оборудов.	21,98	20,15	
{ движимого и недвижимого имущ.	2,44	1,83	

	Стоимость переработки 100 кг хлеба	белого	ржаного
з) % на капитал	17,70	15,87	
и) отопление и освещение	12,21	11,60	
к) разные мелкие расходы	24,42	24,42	
По стат. общ. расходов	111,72	92,12	
Всего стоимость обработки 100 кг хлеба	195,35	173,99	
Приняв прирек: по белому хлебу — 33% " черному — 48—50%			
Имеем: стоимость обработки 100 кг муки	262,51	256,40	
Примечание: завод работал неполной нагрузкой; фактическая загрузка при составлении калькуляции — 25 тонн.			

В. Калькуляция себестоимости выработки основных сортов печеного хлеба на хлебопекарнях Пензенского ЦРК (по отчетным данным за октябрь 1926 г.).

	Черный хлеб кислый	Ситный простой
	в копейках на 100 кг	
1. Зарплата квалифицированных рабочих, занятых в производстве:		
а) Зарплата	86,7	133,1
б) Сверхурочные	26,6	19,2
в) Отпуска	7,6	8,9
г) Фабзавком, культотдел, соц. обеспечение	25,0	33,4
д) Простой	4,2	4,9
2. Топливо	64,2	54,6
3. Общие расходы:		
а) Содержание админ. и конт. персонала и всего вспомогательного персонала	41,7	63,4
б) отчисление на содерж. центр. аппарата	19,4	40,9
в) налоги и патенты по пекарне	21,4	69,3
г) Амортизация здания и оборудов.	8,1	5,0
д) Разные хозяйственные расходы	44,4	38,2
е) Содержание помещения	29,8	26,9
Итого себестоим. обработки 100 кг сырья	379,1	497,8

Г. Калькуляция себестоимости обработки 100 кг муки (пшеничной) в ситный — простой хлеб на кустарной хлебопекарне Владимирского ЦРК (по отчетным данным за декабрь 26 г.).

	Ситный простой хлеб
1. Зарплата квалиф. рабочих и вспомогательных	219,47 к.
в том числе { а) зарплата	166,05
{ б) соц.страх с пр. начислением	39,56
{ в) отпуска	13,86
2. Топливо	69,84
3. Общие расходы	412,07
Стоимость обработки 100 кг муки в ситный простой (с округлением)	701,38 к.