

Особенности развития предприятий общественного питания и торговли как производственной системы

Максимова М.А., Прокопенко С.Т. maks-055@mail.ru

Санкт-Петербургский государственный университет сервиса и экономики

Аннотация: В настоящее время общественное питание является одной из перспективных отраслей экономики. Питание как процесс употребления пищи удовлетворяет потребность человека и выступает одной из главных составляющих существования человека. Сфера общественного питания охватывает все формы общественно процесса потребления пищи населением. В данной статье авторами рассмотрены проблемы и перспективы развития предприятий общественного питания в России их конкурентоспособность. Так же уделяется внимание качеству и безопасности продуктов поступающей к потребителю.

Ключевые слова: общественное питание, фаст-фуд, конкурентоспособность, качество, пищевая безопасность

Features of development of public catering and trade as production system

Maksimova M.A., Prokopenko S.T.

Saint-Petersburg State University of Economics and service

Annotation : At present public nutrition is one of the promising branches of the economy. Nourishment as the process of the use of food satisfies the need of man and appears as one of main components of existence of man. The sphere of public nutrition covers all forms publicly of the process of the consumption of food by population. In this article by the authors problems and prospects of the development of the enterprises are examined public nutrition in Russia their competitive ability. So is paid attention to quality and to safety of the products of that entering the user.

Keywords: catering, fast-food, competitiveness, quality

Индустрия общественного питания в наше время является одной из самых развивающихся отраслей экономики, это связано, в первую очередь, с ростом доходов россиян. В ресторанный бизнес приходит крупный капитал, который стремится получить постоянно растущий источник финансовых поступлений. В настоящее время конкуренция на рынке массового питания в России находится на таком уровне, что просто «быть» на рынке невозможно, необходимо быть лучшим, конкурентоспособным в своем сегменте. Определение «конкурентоспособный» включает в себя множество компонентов, реализация и соблюдения которых для многих предприятий массового питания сопутствуют определенным трудностям [2].

Возрастание конкурентной борьбы в сфере услуг общественного питания, привело к внедрению более эффективных методов управления, формирования новой ценовой политики, созданию и развитию конкурентного преимущества каждого отдельного предприятия.

Переход к рыночным отношениям изменил условия, в которых работают предприятия питания, и факторы, влияющие на их развитие. Объем российского рынка общественного питания с каждым годом растет.

Существующее законодательство, которое регулирует деятельность предприятий массового питания, опирается на документы, которые были приняты в 90-х годах и решали проблемы переходной экономики. В настоящее время многие нормативно-правовые акты действуют и сейчас, не отражая сложившихся реалий. В результате чего, способы экономического и административного регулирования, методы организации деятельности предприятий массового питания во многом остались на старом уровне.

Сфера общественное питание была представлена следующими видами предприятий: столовые, закусочные, рестораны, кафе и др. В основном столовые предлагали посетителям очень скромное и как правило невкусное меню, это щи из кислой капусты, каша, жареная рыба, компот и пирожки. Не на много лучше обстояли дела и в ведомственных предприятиях массового питания, хотя для приготовления пищи использовались более качественные продукты. Чернов Г.Е. выделяет три основных фактора, которые определяют структуру массового питания в централизованно управляемой экономике [5]:

- во-первых, это место отрасли в статистическом учете;
- во-вторых, услуги, которые предоставляли предприятия общественного питания населению;
- в-третьих, это категория населения, которая обслуживалась предприятиями общественного питания.

До 70-х годов XX века вопрос о сфере массового питания в системе народного хозяйства в научной литературе практически не рассматривался. В основном выделяли три основные функции общественного питания - это изготовление, реализация и потребление готовой пищи и услуг. Такое отношение возможно и послужило формированию на предприятиях массового питания ростков предпринимательской деятельности в России. Но еще в начале 90-х годов основная часть данного рынка была

государственной. Однако за последнее время отношение государственных предприятий питания к частным претерпело значительное изменение. Во второй половине XX века появились новые виды предприятий – рестораны быстрого обслуживания, национальных кухонь, которые начали завоевывать популярность среди населения. Оборот общественного питания в государственном и муниципальном секторах составляет чуть более 5,0% (рис.1)

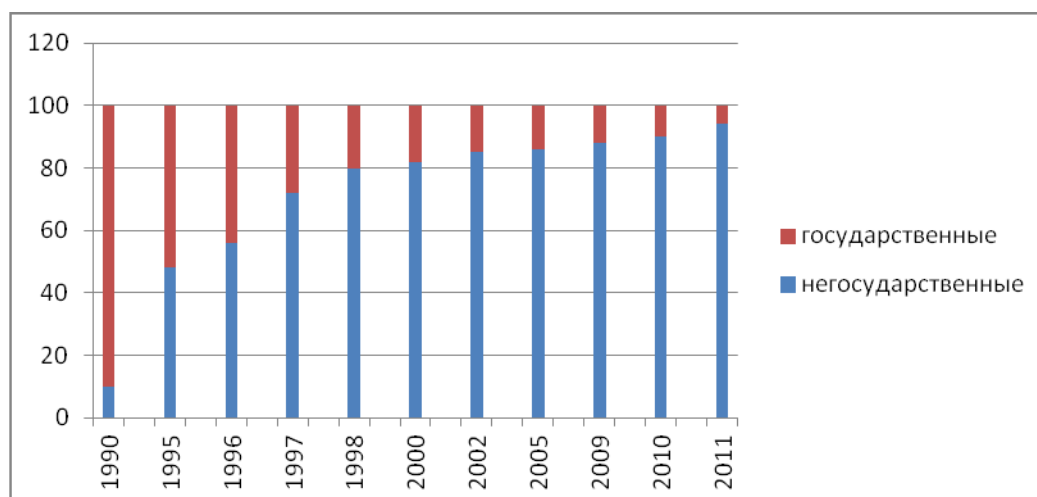


Рисунок 1 Оборот общественного питания по формам собственности в %

Следует отметить, что Санкт-Петербург стал лидером приватизации. В современном изложении общественное питание относят к сектору, который занят производством услуг, а с другой стороны, услуги питания, которые ориентированы на удовлетворение потребностей населения, можно отнести к отрасли социальной сферы.

За последнее время сфера питания претерпела значительные изменения, заметно повысилось качество продукции, обслуживание клиентов, устойчивость и конкурентоспособность на рынке. В настоящее время ожидается довольно жесткая конкуренция в борьбе за российского потребителя и задача предприятий общественного питания - сохранить национальную культуру питания. Для этого у предприятий есть три-пять лет. Эта цифра объясняется тем, что по количеству ресторанов и кафе в пересчете на душу населения Россия сильно отстает от мировых стандартов. Анализ российского рынка в сфере питания показывает, что в ближайшее время объем реализации предприятий быстрого питания может увеличиться в пять раз.

На сегодняшний день, основываясь на высказывания специалистов и печатные издания в данной области, можно сказать, что наиболее перспективным направлением развития в сфере питания является создание сетей под единой торговой маркой. Экономически это более целесообразно, потому что позволяет экономить значительные средства на заготовочном процессе, рекламе, а также обеспечить оборот средств с помощью

большого количества малых предприятий, расположенных в разных районах города.

В России сфера питания переживает период активного развития, вместе с этим развивается и рынок быстрого питания – фаст-фуд.

Отечественный рынок быстрого питания развивают несколько десятков компаний, но в большинстве случаев это все таки московские компании, которые конкурируют между собой. По оценкам самих компаний, рынок фаст-фуд ежегодно увеличивается вдвое, но вместе с тем регионы практически не освоены.

В России наиболее динамично развивающаяся форма быстрого питания - уличный фаст-фуд или мобильные сети, но и элитный "фаст-фуд" - кафе, рестораны, фуд-корты, фуд-сторы, развиваются так же быстро. Отличие заключается в цене продукта, увеличение которой зависит от качества предоставляемых услуг, размера покупки, который в среднем равен 150-200 руб. в уличном фаст-фуде и 350-400 руб., в элитном. Для того, чтобы быть конкурентоспособным, предприятиям питания необходимо предоставлять ассортимент качественной продукции по оптимальным ценам, так же клиентов можно привлечь качеством обслуживания, новинками в представляемом меню, интерьером. Кроме этого предприятиям питания следует внедрять современные технологии приготовления продукции, использовать современное оборудование, а также быстро обслужить потребителя. На отечественном рынке общественного питания очень мало ресторанов для клиентов среднего класса со средним чеком 200-300 рублей. В настоящее время эта ниша развивается за счет открытия демократичных заведений - кафе, кофеен и ресторанов фаст-фуд, это сеть ресторанов японской кухни «Евразия», сеть кофеен «Кофе Хауз» и Группа Компаний «Васаби». Именно поэтому в данной сфере происходит постепенный перенос инвестиционной активности из ниши дорогих ресторанов в сегмент кафе и ресторанов средней ценовой категории, а также фаст-фудов.

Наиболее динамично на нашем рынке сегодня развиваются две компании фаст-фуд, первый - иностранный - McDonald's, второй - отечественный - «Ростик'с». Эти сети появились в начале 90-х годов XX века, а сегодня лидируют по числу ресторанов и работают в самых лучших местах. Следует отметить, что сегодня ресторанный бизнес занимает четвертое место по вероятности банкротства и второе по рентабельности, поэтому ресторанов, баров, кафе в России достаточно много, и процесс их открытия идет непрерывно. Специалисты считают, что потребность в точках питания пока еще не удовлетворена, и выйти на этот рынок не так сложно. Два похожих кафе, расположенные в 200 м друг от друга, могут спокойно сосуществовать и приносить прибыль. Кроме брэндовых заведений на рынке работает большое число одиночных предприятий быстрого питания – пышечных, блинных и пельменных, оттягивающих на себя значительную часть потребителей, прежде всего более низкими ценами. Однако всего этого оказывается мало для того, чтобы говорить о насыщении рынка: потребитель все еще чувствует дефицит мест, где можно качественно и быстро

перекусить, потратив 200- 300 рублей [6]. При этом специалисты называют российский рынок «быстрой» еды одним из самых динамичных в мире и говорят о его огромном потенциале. Однако на рынке пока так и не появилось национальной сети фаст-фуда, основанной на русской кухне, которая могла бы составить конкуренцию импортным биг-макам и жареному цыпленку.

К факторам формирующим здоровое питание прежде всего необходимо отнести физическую доступность пищевых продуктов в соответствии с рекомендациями Института питания РАМН. Значительное влияние оказывает квалиметрическая доступность, которая обуславливается качеством пищевых продуктов в первую очередь функциональными свойствами и безопасностью. Существенное значение имеет экономическая доступность – это возможность приобретения покупателями пищевых продуктов по приемлемым для них ценам.

Так же на формирование здорового питания оказывает давление культура потребления и уровень образованности населения, влияющих на возможность адекватно ориентироваться в информационных материалах, характеризующих не только органолептические, но и физико-химические показатели качества тех или иных пищевых продуктов.

Вместе с тем остаточное количество указанных веществ, содержащиеся в пищевых продуктах, могут оказывать вредное воздействие на организм человека.

Изменились не только ассортимент и качество пищевых продуктов, в т.ч. их химический состав, но и физиологические потребности людей.

Анализ рациона питания населения разных регионов России показал: избыток животных жиров и легко усвояемых углеводов, а так же недостаток полиненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов (Е и В) и минеральных веществ.

Наибольшее внимание с точки зрения здорового и полноценного питания должно уделяться отсутствию и содержанию в пределах допустимых уровней вредных веществ, которые подразделяются на природные и искусственные.

Природные вредные и опасные вещества имеют возможность проникать в пищевые продукты из сырья, либо возникать в процессе производства или хранения.

Искусственные вредные и опасные вещества могут проникать в продукты питания вместе с технологическими добавлениями, запрещенными для применения или разрешенными, но мало исследованными с точки зрения безопасности для организма, а так же в виде консервантов, контаминантов и веществ, переходящих из упаковки и посуды.

Болезни пищевого происхождения являются одними из наиболее распространенных проблем отечественного здравоохранения со значительными экономическими и социальными последствиями, что в сложившихся на современном этапе условиях высокой глобализации поставок продуктов питания касается всех стран независимо от уровня их

развития. Многочисленные кризисы международного масштаба в области безопасности пищевых продуктов заставили правительства и межправительственные организации придать безопасности пищевых продуктов и его регулированию на первое место в своей работе, а так же согласовать комплекс мер, направленных на минимализацию рисков инцидентов безопасности пищевых.

Международно-согласованные и рекомендуемые меры в области пищевой безопасности включают:

- комплексный подход к пищевой цепи «от фермы до стола»;
- применение принципов анализа рисков в управлении опасными факторами для пищевой безопасности;
- применение превентивных систем обеспечения безопасности пищевых продуктов на основе соответствующих практик (сельскохозяйственных, ветеринарных, производственных, гигиенических) и принципов НАССР (анализ опасных факторов и критические контрольные точки);
- индивидуальная ответственность операторов в технологической пищевой цепи (производителей сельскохозяйственной и агропромышленной продукции, операторов логистических структур, руководителей предприятий общественного питания) за обеспечение пищевой безопасности на соответствующих участках и ответственность органов власти за контрольные мероприятия способствующие обеспечению надлежащего уровня защиты потребителей: - постоянный мониторинг и международное сотрудничество.

Система «от фермы до стола» в целях снижения риска для пищевой безопасности включает в себя рассмотрение опасных факторов на всех ступенях пищевой цепи, от производства сельскохозяйственного сырья до потребления пищи в сочетании с улучшением мониторинга и изучением случаев болезней пищевого происхождения. Путь продовольствия от фермы до стола является комплексным, с участием многих секторов, поэтому этот подход подразумевает межведомственное сотрудничество в особенности агропромышленного комплекса, здравоохранения и торговли. Для торговли значительный интерес представляют рекомендуемые режимы хранения, детальное исполнение которых способствует длительному сохранению высокого качества товаров. Данное обстоятельство особенно важно для основного звена торговых структур.

Так же необходима законодательная поддержка с четким и ясным разграничением обязанностей учитывающих ведомств в контроле безопасности пищевых продуктов и при необходимости институциональной перестройки с целью оптимизации эффективности мониторинга контаминантов и контроля в пищевой цепи.

Однако особое внимание необходимо уделить вопросу подготовке кадров как для пищевой промышленности, так и для торговли, причем не только розничной, но и оптовой.

Для положительного решения данной задачи необходимы совместные мероприятия предприятий реальной отрасли и учебных заведений. Для этого

желательна совместная проработка тем и вопросов, в решении которых могли бы принимать участие не только специалисты предприятий, но и студенты ВУЗов.

Данное предложение полностью соответствует мерам по адаптации экономики Российской Федерации условиям членства в ВТО, предлагающих формирование квалифицированных кадров и развитой инфраструктуры по их подготовке.

Список литературы

1. Федеральный закон " О качестве и безопасности пищевых продуктов". №29-ФЗ от 02.01.2000.
2. Емельянова Т.В. Экономика общественного питания: Учебник.: изд. Высшая школа, 2008.
3. Общественное питание. Сборник документов.изд.М.:Омега-Л., 2006
4. Кафе, бары, рестораны. Лучшие проекты мира. Издательство Антона Жигульского, 2007.
5. Чернов Г.Е. Социально ориентированные системы общественного питания: управление, конкуренция, информатизация.- СПб.: СПбГУЭФ, 2001.
6. Журнал «Ресторанные ведомости» 2/7, 2012