

## «шведский стол»

### *проблемы и тенденции развития сети предприятий общественного питания в г. Хабаровске*

*Общественное питание – отрасль экономики, имеющая свои специфические особенности и закономерности, которые находят свое выражение в выполняемых предприятиями функциях – производства, реализации, организации потребления и досуга. Социально-экономическое значение этой сферы выражается в создании условий для роста производительности и улучшения организации труда благодаря предоставлению полноценного горячего питания по месту работы и учебы населения, в обеспечении экономики общественного труда и средств, в создании предпосылок для увеличения свободного времени членов общества.*

Отрасль общественного питания в Хабаровске развивается быстрее, чем в целом по России. Например, количество предприятий общепита за последние пять лет увеличилось на 21%, в России – на 17%.оборот за тот же период увеличился на 270% и 130% соответственно. Однако численность занятых в рассматриваемой отрасли Хабаровска за это время не изменилась, а в целом по России выросла на 21%. Среднемесячная же заработная плата в городе выросла на 260%, тогда как по стране в целом – на 308%.

Предприятия общественного питания Хабаровска делятся на три типа: рестораны, кафе, закусочные. В свою очередь, рестораны разбиваются на две категории: для людей с высоким уровнем доходов и для широкого круга потребителей. Первые обеспечивают высокий уровень обслуживания, квалификацию контингента поваров, должное качество блюд различных типов кухонь и направлений. Данный тип предприятий сталкивается с рядом проблем, например: незаполняемость в дневные, а часто и вечерние часы, высокий уровень затрат на переподготовку и повышение квалификации работников.

**Оттева И.В.**

*ст. преподаватель  
кафедры «Маркетинг  
и коммерция»,  
Тихоокеанский  
государственный  
университет*

Рестораны для людей со средними доходами обеспечивают достаточно высокое качество, однако с течением времени уровень обслуживания снижается, а внешний вид заведения ухудшается.

Закусочные относятся к предприятиям быстрого обслуживания и, учитывая мировые тенденции, их роль в организации общественного питания должна возрасти. Именно данные предприятия системы fast-food являются ведущими в сфере торгового обслуживания и удовлетворения массового спроса населения. В соответствии с нормами, разработанными Всероссийским научно-исследовательским институтом общественного питания, доля специализированных предприятий быстрого обслуживания в составе общегородской сети должна составлять 35%. Для городов же с численностью населения от 500 тыс. чел до 1 млн., к которым относится Хабаровск – 45-50%. Доля этих предприятий в общегородской сети на 01.01.2006 г. составила 34,92%, а по количеству посадочных мест 15,05%, что говорит об их низкой роли в городе.

Кроме того, закусочные в Хабаровске не отвечают принципам экономичности питания, удобства посещения, организации быстрого обслуживания и потребления пищи. Зачастую под вывеской «закусочная» расположено кафе, с обслуживанием официантами за столиками. Это связано с тем, что предпринимателям проще зарегистрировать закусочную, нежели кафе.

За последние семь лет количество кафе в городе увеличилось на 70%, а посадочных мест в них – на 80%. Такие предприятия в рабочее время простаивают в связи с тем, что у населения нет свободных 45-50 минут на обед за столиком с обслуживанием официантами. В последнее время начинают предлагать в обеденное время шведские столы или салат-бар, что позволяет увеличить проходимость предприятий. Количество посетителей возрастает в вечерние часы, однако основной контингент в данном случае – молодежь, цель которой не поесть, а пообщаться, поэтому рассчитывать на большую прибыль не приходится.

В городе практически отсутствуют такие общедоступные предприятия, как столовые и магази-

**социально-  
экономическое  
значение сферы  
общественного  
питания  
выражается  
в создании  
условий для  
роста производи-  
тельности  
и улучшения  
организации труда**

ны-кулинарии, в связи с чем у населения ограничены возможности удовлетворять свои потребности в недорогом и доступном питании. Столовые остались в закрытой сети, при крупных учреждениях. Предприятия питания, обслуживающие население по месту работы и учебы в Хабаровске, вошли в рынок с изношенной материально-технической базой, слабой оснащённостью оборудованием, устаревшими технологиями и убыточностью.

Особое место в структуре общепита занимает питание школьников и подростков. Организация рационального питания учащихся во время пребывания в школе является одним из важнейших факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения. В связи с тем, что процесс обучения носит весьма интенсивный характер, а также, принимая во внимание низкий социально-экономический уровень многих семей, особое значение приобрело правильное питание в школе.

90% Школьных столовых в Хабаровске обслуживают два комбината питания. Структура сети, прикрепленная к данным комбинатам, делится на два типа: доготовочная столовая и буфет-раздаточная.

Система организации школьного питания города, как правило, не позволяет следить за качеством блюд в доготовочных столовых. Многие учебные заведения имеют очень изношенное оборудование в столовых, что не позволяет качественно и, иногда даже вовремя приготовить завтраки и обеды. Также здесь часто происходит хищение продуктов питания, что приводит к дополнительному ухудшению качества блюд.

Следовательно, существующая система организации школьных столовых, целью которой должно являться сохранение и укрепление здоровья учащихся, не соответствует их возрастным и физиологическим потребностям, не обеспечивает высокое качество и безопасность питания.

Негативные явления общегородской сети предприятий общественного питания можно решить следующими путями:

1) созданием крупных предприятий общественного питания сетевого типа и рациональным их размещением;

## *Литература*

1. Экономика и управление предприятиями питания / Под общ. Ред. В.И. Малышкова. – М.: ОАО «Московские учебники и картолитография», 2005. – 522 с.; ил.
2. Гарнов А.П. Социально-экономические аспекты формирования системы общественного питания в России / А.П. Гарнов, С.Н. Пугачева. – М.: Наука, 2005. – 191с. – ISBN 5-02-033808-7.
3. Батраева Э.А. Изучение спроса в общественном питании: теория и практика: Монография. Красноярск: КрасГУ, 2002. – 236с.
4. Паспорт г. Хабаровска, 1994 -2004 гг.: Стат. Сб. / Хабаровский межрайонный отдел государственной статистики – г. Хабаровск, 2005 – 61с.
5. Социально-экономическое положение округов г. Хабаровска, 2000-2004 гг. Стат. Сборник / Хабаровский МОС – г. Хабаровск, 2004 г. – 82с.
6. Социально-экономическое положение г. Хабаровска и его округов в 2006 году.: Статистический бюллетень. – Хабаровскстат г. Хабаровск, 2007 – 47 с.

**индустриализацию  
школьного  
питания можно  
осуществить  
путем внедрения  
новых методов  
обслуживания,  
например, по типу  
«шведского стола»  
или бортового  
питания**

- 2) переходом от ограниченного ассортимента к комплексу разнообразных видов питания;
- 3) развитием рынка общественного питания не только путем обслуживания на самом предприятии, но и отпуском блюд на вынос, доставкой на дом или в офис;
- 4) освоением территорий и округов с низким темпом роста товарооборота внедомашнего питания посредством предоставления льгот предпринимателям, особенно занимающихся обеспечением продукцией и сырьем школ и комбинатов питания;
- 5) развитием предприятий fast-food для автомобилистов, с удобным подъездом и быстрым обслуживанием, в том числе в составе сервисных комплексов вдоль магистралей Хабаровского края;
- 6) мероприятиями по индустриализации школьного питания, в том числе внедрением новых методов обслуживания, например, по типу «шведского стола» или бортового питания. Это позволит расширить ассортимент блюд, повысить пропускную способность, развить у школьников навыки самообслуживания и культуры поведения; улучшить качество приготовляемой пищи, исключить возможность недовесов, недоложений и нарушений санитарных норм.

**pn**

**I.V. Otteva**

*Senior Instructor, Department of Marketing and Commerce, the Pacific State University*

**Problems and Tendencies of Development of Public Catering Infrastructure in the City of Khabarovsk (Regional Aspect)**

**P**ublic catering is an industry and a kind of business with its specifics and regularities, which are manifested in the functions performed by public catering enterprises – production, marketing, organization of consumption and recreation. Social and economic importance of public catering lies in promotion of conditions for enhancement of productivity and improvement of job management by means of provision of adequate hot food to the places where the people work and study, saving the public labor and resources, and creating the background for increasing the amount of spare time for the members of community.