

УПРАВЛЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯМИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ХАБАРОВСКОМ КРАЕ**Некрасова Олеся Игоревна***Кандидат экон. наук, доцент**Дальневосточный государственный университет
путей сообщения**г. Хабаровск***Кулинич Надежда Александровна***доцент**Дальневосточный государственный университет
путей сообщения**г. Хабаровск***Злобина Ольга Георгиевна***Дальневосточный государственный университет
путей сообщения**г. Хабаровск***MANAGEMENT OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES IN THE KHABAROVSK TERRITORY****Nekrasova Olesia***Candidate of Science, assistant professor**of Far Eastern State Transport University, Khabarovsk***Kulinich Nadezhda***assistant professor**of Far Eastern State Transport University, Khabarovsk***Zlobina Olga***Candidate of Science, assistant professor**of Far Eastern State Transport University, Khabarovsk***Аннотация**

Целью данной статьи является изучение управления и тенденций отрасли общественного питания Хабаровского края. Представлена классификация предприятий общественного питания. Выявлены факторы, оказывающие влияние на управление деятельностью предприятий общественного питания. Проведен анализ предприятий общественного питания по различным признакам и сделаны выводы по результатам анализа.

Abstract

The purpose of this article is to study the management and trends of the public catering industry of the Khabarovsk territory. The classification of public catering enterprises is presented. The factors that influence the management of public catering enterprises are identified. The analysis of public catering enterprises on various grounds was carried out and conclusions were made based on the results of the analysis.

Ключевые слова: рынок общественного питания Хабаровского края; классификация предприятий общественного питания и тенденции их развития.

Keywords: public catering market of the Khabarovsk territory; classification of public catering enterprises and trends in their development.

В настоящее время наблюдается тенденция развития отрасли общественного питания в Хабаровском крае, несмотря на то, что данная отрасль считается одной из высокорисковых, но при этом она является основой экономического сектора и предпринимательской деятельности. Хотелось бы отметить, что развитие рынка услуг общественного питания в Хабаровском крае соответствуют общероссийским тенденциям. Наибольшее количество предприятий общественного питания Хабаровского края располагается в городах Хабаровск и Комсомольск-на-Амуре.

Согласно [2]: «предприятие общественного питания – это имущественный комплекс, используемый юридическим лицом или индивидуальным предпринимателем для оказания услуг общественного питания, в т.ч. изготовления

продукции общественного питания, создания условий для потребления и реализации продукции общественного питания и покупок товаров как на месте изготовления, так и вне его по заказам, а также для оказания разнообразных дополнительных услуг». На рисунке 1 рассмотрим типы предприятий общественного питания.

Хотелось бы отметить, что согласно [2] к объектам общественного питания относятся также:

– магазин (отдел) кулинарии – реализация продукции общественного питания в виде кулинарных изделий, полуфабрикатов, кондитерских и хлебобулочных изделий;

– заготовочный цех (объект): – изготовление кулинарной продукции, хлебобулочных и кондитерских изделий и снабжение ими доготовочных объектов, магазинов (отделов) кулинарии, розничной торговой сети и других

организаций, а также для доставки потребителям по их заказам.

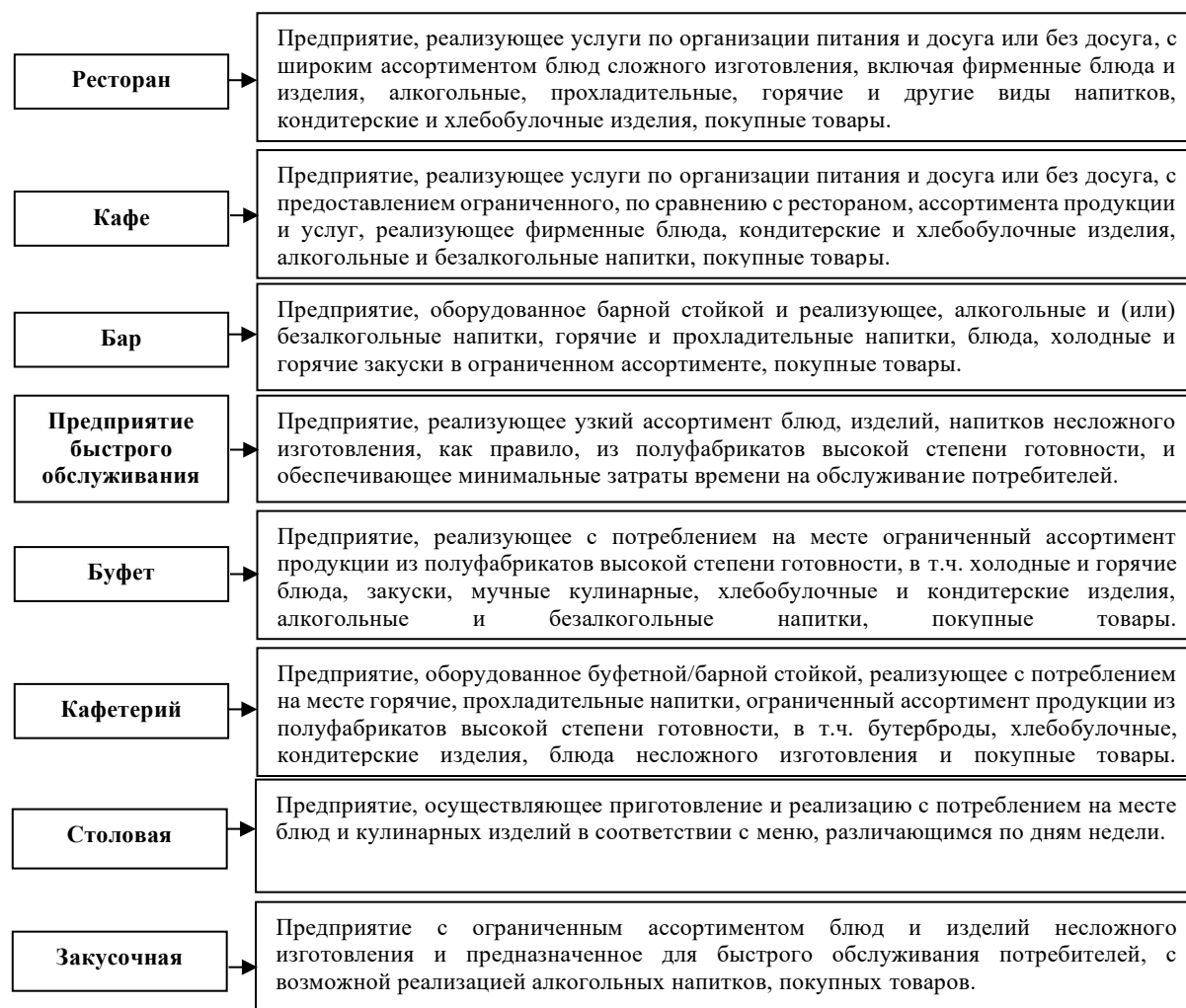


Рисунок 1. Основные типы предприятий общественного питания
Составлено автором по материалам [2]

Перечисленные выше типы предприятий группам. В таблице 1 (сост. автором [2]) (объектов) общественного питания имеют ряд рассмотрим классификационные группы схожих признаков, которые позволяют их предприятий (объектов) общественного питания объединить по различным классификационным

Таблица 1

Классификация предприятий (объектов) общественного питания

№ п/п	Классификационный признак	Класс
1	По характеру деятельности	Организирующие производство продукции с возможностью доставки потребителям: заготовочные фабрики, цехи по производству полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные кулинарные цехи, предприятия (цехи) бортового питания и др.
		Организирующие производство, реализацию продукции и обслуживание потребителей с потреблением на месте и(или) на вынос (вывоз) с возможностью доставки: рестораны, кафе, бары, столовые, предприятия (объекты) быстрого обслуживания, закусочные, кафетерии, буфеты.
		Организирующие реализацию продукции общественного питания с возможным потреблением на месте: магазины (отделы).
2	По типам	Ресторан, кафе, бар, столовая, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, столовая, закусочная, магазин (отдел) кулинарии, заготовочный цех (объект);
3	По мобильности	Стационарные;
		Передвижные.

4	По организации производства продукции	Имеющие полный технологический цикл (работающие с сырьем);
		Доготовочные (работающие с полуфабрикатами);
		Комбинированные.
5	По уровню обслуживания	Класс (категория) люкс;
		Высшего класса (категории);
		Первого класса (категории).
6	По доступности	Общедоступные;
		Закрытого типа, обслуживающие определенный контингент потребителей.
7	По месту расположения	В жилых зданиях;
		В общественных зданиях, в т.ч. в отдельно стоящих и зданиях гостиниц и иных средств размещения, вокзалов, торговых, торгово-развлекательных, комплексных развлекательных центров, культурно-развлекательных и спортивных объектах, образовательных, научных и медицинских организациях, офисах компаний;
		На территории промышленных объектов, воинских частей, исправительных учреждений, санаторно-курортных и оздоровительных учреждений;
		На транспорте.
	По времени функционирования	Постоянно действующие;
		Сезонные (летние и пр.).
8	По оказанию дополнительных услуг	Оказывающие услуги, присущие типу предприятия (объекта) общественного питания;
		Оказывающие услуги, присущие типу предприятия (объекта) общественного питания, и дополнительные услуги: – кейтеринг; – организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания; – банкетное обслуживание, в т.ч. специальных мероприятий; – информационно-консультационные (консалтинговые) услуги и др.
9	По ассортименту продукции	Неспециализированные;
		Специализированные.
10	По методам и формам обслуживания	С полным обслуживанием официантами, осуществляют по карте меню со свободным выбором блюд, по сокращенному меню со свободным выбором блюд или по комплексному (фиксированному) меню;
		С частичным обслуживанием официантами, например при проведении банкета, в период проведения массовых мероприятий (съездов, конференций, симпозиумов);
		С полным самообслуживанием, организуется по принципу «свободный поток потребителей» - «фаст-фуд», «кофе-пауза» (кофе-брейк), «шведский стол»;
		С частичным самообслуживанием;
		С обслуживанием барменами и официантами;
		Выездное обслуживание.

Функционирование рынка услуг общественного питания имеет своей целью удовлетворение жизненно важных потребностей человека, и соответственно играет важную роль в политике любого населенного пункта. Тенденция рынка услуг общественного питания Хабаровского края такова, что он достаточно устойчиво и успешно развивается, чему способствуют следующие:

- внедрение новых технологий для переработки продуктов питания и использование эффективных средств производства;
- расширение производства;
- развитие коммуникаций и способов доставки продукции и сырья;

– возникновение новых продуктов, ранее не использовавшихся (под влиянием кухонь разных стран).

- дифференциация предлагаемых продуктов и услуг;
- конкуренция.
- общая стабилизация экономики России,
- рост доходов населения
- дефицит времени
- строительство новых торговых центров и другие.

Согласно [8] в Хабаровском крае на 01.07.2018 года в крае функционирует 1685 предприятий общественного питания, количество посадочных мест которых составляет 97,2 тыс. Оптимальным считается показатель обеспеченности

посадочными местами на 1000 человек – 40 единиц. В крае этот показатель составляет 36,6 ед. Отрасль общественного питания г.Хабаровска и торговли продолжают занимать лидерские позиции по

обеспечению занятости населения (практически 20% населения занято в этих отраслях) [3].

На рисунке 2 покажем структуру предприятий общественного питания Хабаровского края по типу доступности.

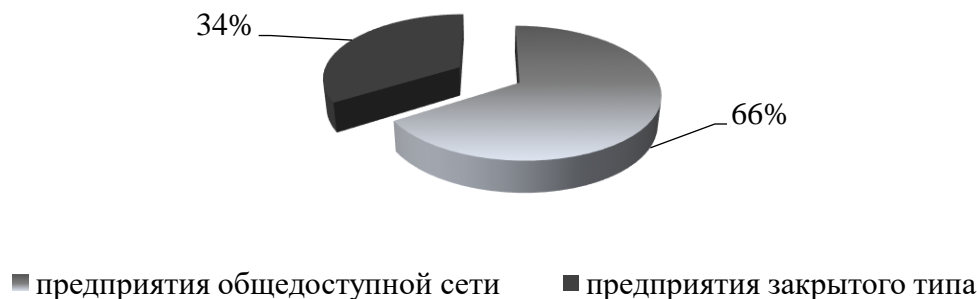


Рисунок 2. Структура предприятий общественного питания по типу доступности

Ежегодно посадочные места в Хабаровском крае увеличиваются за счет открытия новых

предприятий. На рисунке 3 рассмотрим прирост предприятий общественного питания г.Хабаровска.

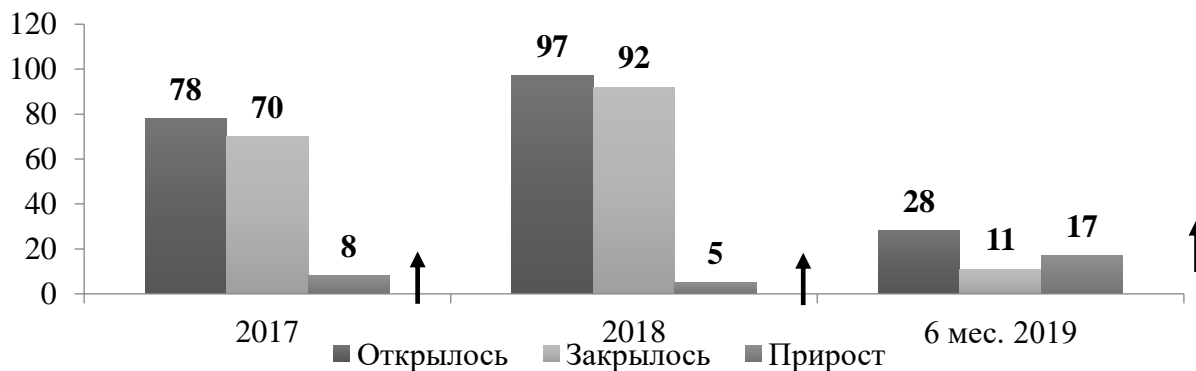


Рисунок 3. Прирост предприятий общественного питания г.Хабаровска

Увеличение числа предприятий общественного питания прямым образом оказало влияние на рост оборота данной сферы, который составил на 01.07.2018 года 2,3 % или 14,6 млрд.

рублей. Доля отраслей торговли и общественного питания Хабаровского края в ВРП – 16,8 %.

Далее на рисунке 4 рассмотрим структуру предприятий общественного питания общего доступа Хабаровского края по видам кухонь [7].

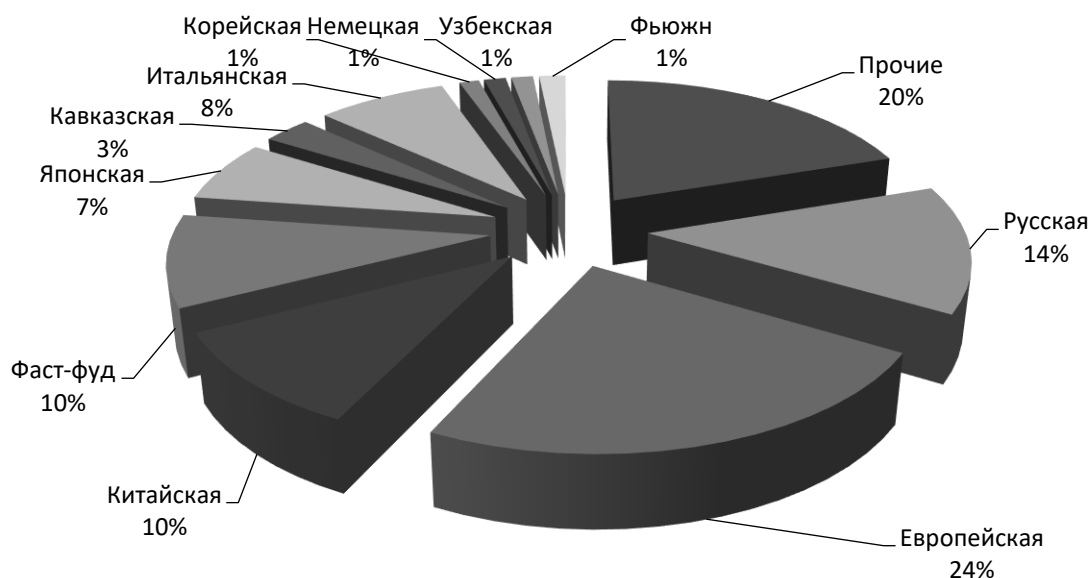


Рисунок 4. Структура предприятий общественного питания по видам кухонь

До недавнего времени в Хабаровском крае наблюдался переизбыток предприятий общественного питания, ориентированных на азиатскую кухню. Из рисунка 4 видно, как распределяется структура предприятий общественного питания по видам кухонь в настоящее время, и соответственно можно судить о предпочтениях во вкусах жителей Хабаровского края.

Направления развития рынка отрасли общественного питания Хабаровского края совпадают с общероссийскими, и имеют следующие основные тенденции:

Приоритет в сторону предприятий эконом-класса, характеризующихся оказанием услуг общественного питания по невысокой цене. Развивается рынок «фаст фуда» (fast food, от англ. – «быстрая еда»), который показывает стабильный спрос на быстрое питание. Траты на питание в заведениях фаст фуда обеспечили около половины рынка общественного питания 01.10.2019 года (рост показателя составил 20%).

Увеличение спроса и предложения на услуги по организации выездного обслуживания (кейтеринговых услуг) не только в рамках корпоративных мероприятий и деловых встреч, но и для проведения праздничных и торжественных мероприятий частных лиц.

Становится популярным здоровое питание, и как результат рост числа предприятий, которые предоставляют блюда, включающие овощи и фрукты, подвергнутые минимальной тепловой обработке. Увеличивается число потребителей, которые предпочитают употреблять натуральный вкус продуктов, а не приправ и специй.

Популяризация предприятий, в которых есть детская комната и аниматоры, бесплатно развлекающих детей.

Увеличение онлайн-заказов.

Открытие в рамках существующих предприятий общественного питания кулинарных школы и курсов для различных возрастных групп, проведение мастер-классов, тематических вечеринок и т.д. [2].

Наблюдается тенденция роста новых форматов общественного питания:

- крафтовая кухня (от англ. «craft» – «искусная работа» или «ремесло»). Так зачастую называют продукты, сделанные маленькими партиями по индивидуальным рецептам вручную;

- авторское приготовление блюд и напитков, при котором особое внимание уделяется не только гармоничному сочетанию вкусов, но и оформлению и подаче;

- использование для приготовления блюд, например, дальневосточных дикоросов или местных морепродуктов;

- происходит популяризация этнических кухонь;

- использование формата «открытой кухни» (приготовление при потребителе), отсутствие разграничения зон «кухни» и «зала»;

- наблюдается рост числа заведений, в которых допускается использование курительные жидкости для парогенераторов («вейп-бар»), но при сохранении функции классического бара [5].

Использование программы лояльности взамен традиционным бонусным картам, скидкам, которые показывают бонусы, историю операций, предстоящие мероприятия и акции [2].

Развивается система социального питания. Например, в Хабаровском крае продолжается перевод школ на бесплатное двухразовое питание учеников, имеющих особый статус [1].

Рассмотрим на рисунке 5 факторы, оказывающие влияние на развитие рынка общественного питания и процесс управления предприятиями этой отрасли.



Рисунок 5. Факторы, влияющие на развитие рынка общественного питания

При формулировании (разработке) целей предприятию общественного питания необходимо учитывать факторы внешней среды. В общем виде факторы одинаковые, различаются только их оценочные параметры. В каждом конкретном случае для конкретного предприятия общественного питания должны вырабатываться такие управляющие решения, при которых поддерживался бы баланс всех элементов организации как между собой, так и с внешней средой в долгосрочной перспективе.

Управление на предприятиях общественного питания достаточно сложный и многогранный процесс, так как данный рынок очень изменчив, одни предприятия закрываются, другие открываются, предпринимательская инициатива высокая. Многие новые заведения открываются на месте старых, минимизируя тем самым расходы на коммунальную инфраструктуру, а иногда и на интерьер, меняя только вывеску (примеры таких заведений – «Три грузина» и «Bierkopf»).

Условия функционирования общественного питания определяют особенности формирования модели управления данным сегментом рыночной экономики региона.

Литература:

Школы Хабаровского края переводят на двухразовое питание школьников – режим доступа к статье: <https://habarov.today/2019-12-05/shkoli-habarovskogo-kraja-perevodyat-na-dvuhrazovoe-pitanie-shkolnikov>.

ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания.

Классификация и общие требования – режим доступа к стандарту: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>.

Оттева И. В., Проблемы и направления развития сети общественного питания Хабаровского Края // И.В. Оттева, А. С. Абросимова. – Электронное научное издание «Ученые заметки ТОГУ» 2018, Том 9, № 1, С. 333 – 336.

Чернова Н. В. Проблемы и перспективы устойчивого развития услуг общественного питания Хабаровского Края // Н.В.Чернова, Ю. В. Морозова. – режим доступа к статье: https://elibrary.ru/download/elibrary_35106957_57342507.pdf

https://www.elibrary.ru/download/elibrary_35639575_16785104.pdf

Сивцева, С.Р. Факторы, определяющие развитие общественного питания // С.Р. Сивцева. –Материалы IV Международной научно-практической конференции. 5–6 октября 2018 года. – Хабаровск: РИЦ ХГУЭП, 2018. – 164 с. – режим доступа к статье: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_35637779_96695535.pdf

Рестораны Хабаровского края Khabarovsk Krai – режим доступа к статье: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g2324041-Khabarovsk_Krai_Far_Eastern_District.html

Торговля и общественное питание <https://invest.khv.gov.ru/O-Habarovskom-krae/Otrasli/293>