

УДК 642.52

Сиддиков Аскар Ахрорович

преподаватель на кафедре Менеджмента, СамИЭС
Самарканд, Узбекистан

КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Аннотация: В статье рассматриваются классификационные признаки предприятий общественного питания, так как современных условиях хозяйствования специфика предоставляемых ими услуг затрудняет определение общих закономерностей в их функциональном предназначении.

Ключевые слова: индустрия питания, ресторан, столовая, кафетерий, вагон-ресторан, буфет.

Siddikov Askar Axrorovich

Lecturer at the Department of Management, SamIES
Samarkand, Uzbekistan

CLASSIFICATION OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES

Abstract: The article discusses the classification features of public catering enterprises, since the specifics of the services they provide make it difficult to determine the general patterns in their functional purpose in modern economic conditions.

Key words: food industry, restaurant, canteen, cafeteria, dining car, buffet.

В настоящее время общественное питание как разновидность сервисной деятельности в экономике нашей республики занимает немаловажное значение наряду с другими видами услуг. По своей значимости она может сравниться с базовыми отраслями экономики

республики. Но при этом несмотря на всю важность этой сферы в жизнедеятельности общества, до недавнего времени она не рассматривалась как самостоятельная отрасль, предпочтение было отдано другим видам сервисной активности. Кардинальные изменения наблюдаются в последние три десятилетия, когда в условиях перехода от плановой экономики к рыночной роль общественного питания как сферы услуг была глубоко переосмыслена. В связи с этим, следует отметить, что в ней задействована большая часть негосударственного сектора экономики услуг. Для индустрии питания характерна большое разнообразие форм собственности и управления. Поэтому роль различных видов обслуживания предприятиями общественного питания очень многообразна и важна. Так как разнообразие предприятий общественного питания определяет специфику предоставляемых услуг, что в свою очередь затрудняет определение общих закономерностей в их функциональном предназначении.

Анализ литературы. Н.И.Ковалёв, П.Д.Гришин в справочнике “Технология приготовления пищи” издательство “Торговой литературы” - рассматривают физико-химические основы приготовления пищи, а также общие приёмы изготовления отдельных групп блюд, общие принципы оформления блюд.

М.Я.Бренц, Н.П.Сизова в учебном пособии “Технология производства продуктов общественного питания”, “Экономика” М.1975г- авторы отмечают, что для эффективного функционирования предприятий общественного питания , следует непрерывно расширять ассортимент блюд и кулинарных изделий в зависимости от актуализации общественных и индивидуальных потребностей.

В.Х.Бердичевский, В.И.Карсекин в учебном пособии “Проектирование предприятий общественного питания” Киев Высшая школа 1988г - авторы рассматривают разнообразие и специфику

предоставляемых услуг предприятиями общественного питания согласно разработанным отраслевым классификационным признакам.

В статье “ Специфика маркетинга услуг” журнал “Сервис” №4 2005г. О,Б, Дукмасов аспирант кафедры “Мировой экономики” МГУС.- автор рассматривает что управление маркетингом в организациях сферы сервиса представляет собой трудоёмкий процесс по сравнению с другими отраслями материального производства . Это связано с особенностью предоставления услуги как разновидности экономической деятельности.

В современных условиях хозяйствования из всего многообразия налаживания и осуществления любых форм производственной деятельности в обществе, изучаемые явления и процессы нуждаются в уточнении основанные на дифференцированном подходе. Поэтому прежде всего в рассматриваемой проблематике необходимо изучить экономические аспекты исследуемой темы, так как производственная деятельность в сфере общественного питания проникла во все сферы человеческой деятельности и охватывает своими услугами различные слои населения. Однако отношение потребителя к процессу обслуживания питанием не постоянно и зависит от того, какую роль оно выполняет. Общественное питание как форма экономической деятельности осуществляет как бы две функции. С одной стороны (и в первую очередь), оно удовлетворяет материальные (физиологические) потребности человека. С другой стороны, оно может одновременно способствовать удовлетворению духовных потребностей, создавая условия для проведения досуга, общения людей, эстетического воспитания и пр. В связи с этим в первом случае основной задачей обслуживания потребителей является сокращение затрат времени на получение пищи, и обслуживание в таких предприятиях имеет, как правило, массовый , стереотипный , “утилитарный” характер (столовые, закусочные, кафе - автолавки и пр.). Во втором случае главная цель предприятий общественного питания не

состоит в том, чтобы сократить время участия потребителя в процессе обслуживания (при этом, конечно, скорость осуществления отдельных операций служит важным показателем качества работы). Обслуживание направлено на то, чтобы прежде обогатить это время , как можно комфортабельнее организовать сам процесс потребления пищи, способствовать целенаправленному проведению свободного времени, поскольку “свободное время, как эквивалент досуга которым можно располагать, есть само богатство: отчасти для потребления продуктов, отчасти для свободной деятельности”. Вследствие чего предприятия такого типа представляют индивидуальное, то есть “нестандартное” обслуживание (рестораны , специализированные кафе и закусочные).

В хозяйственной практике некоторые предприятия общественного питания могут организовывать питание “по вкусам” то есть из обстоятельства учёта условия потребительских предпочтений, и “стандартное” обслуживание (столовые, вечерние кафе, рестораны с организацией комплексных обедов и пр.). В зависимости от времени функционирования и обслуживаемого контингента потребителей предприятия общественного питания можно классифицировать по следующим признакам:

По степени централизации производства (с законченным производственным циклом – работающие на сырье, работающие на полуфабрикатах, заготовочные и не имеющие производства раздаточные);

По характеру обслуживаемого контингента (с изменяющимся контингентом – общедоступные, с постоянным контингентом – пищеблоки при санаториях, домах отдыха, школах-интернатах, и т. п., а также обслуживающие население по месту учёбы или работы);

По признаку специализации (комплексные, общего типа, специализированные по выпуску определённых видов продукции);

По методу обслуживания(обслуживание официантами, самообслуживание);

По наценочной категории (люкс- рестораны, высшей- рестораны, кафе, бары; первой –рестораны, кафе, специализированные предприятия; второй- общедоступные столовые, кафе, буфеты; третьей- столовые и буфеты, обслуживающие рабочих, служащих, студентов и учащихся);

На основе указанных признаков в системе общественного питания выделяют следующие основные типы предприятий: столовая, ресторан, кафе, закусочная, бар, буфет, магазины –кулинарии, предприятия по отпуску готовых блюд на дом, кафетерий, комплексные предприятие. В составе указанных типов предприятий общественного питания большую популярность завоевали узкоспециализированные предприятия быстрого обслуживания . Кроме перечисленных типов предприятий общественного питания в зависимости от актуализации общественных потребностей различают заготовочные предприятия общественного питания: фабрики полуфабрикатов и кулинарных изделий, специализированные цехи (мясной, птице гольевой, рыбный, овощной, кондитерский или кулинарный). Приведём основные характеристики предприятий общественного питания согласно типологии предоставляемых услуг:

Столовая – предназначена для приготовления , реализации и организации потребления на месте завтраков, обедов, ужинов, а также отпуска их на дом . В зависимости от расположения и обслуживаемого контингента столовые разделяют на общедоступные и специализированные (при предприятиях, учебных заведениях, домах отдыха, больницах и т. д.). Но следует отметить что общедоступные столовые в вечернее время могут работать как ресторан или кафе.

Ресторан отличается от столовой лучшим оснащением, сервировкой столов, оформлением интерьеров, а также уровнем обслуживания населения (индивидуальных и групповых потребителей), которое

сочетается с организацией отдыха. Основное назначение ресторана – приготовление и организация потребления широкого ассортимента высококачественных кулинарных и кондитерских изделий сложного приготовления, заказных (порционных) и фирменных блюд и напитков.

Вагон-ресторан предназначен для обслуживания пассажиров железнодорожного транспорта в пути следования завтраками, обедами, ужинами, а также напитками и кондитерскими изделиями.

Купе-буфеты предусматривают в поездах с продолжительностью рейса менее суток.

В кафе готовят и реализуют для потребления на месте горячие и холодные напитки, молочные продукты, хлебобулочные и кондитерские изделия, а также некоторые блюда и кулинарные изделия (несложного приготовления и ограниченного ассортимента). В вечернее время для создания обстановки способствующей отдыху потребителей, в кафе могут быть организованы различные развлекательные представления.

Кафетерии организуются в основном при продовольственных и непродовольственных магазинах, предназначены для продажи с потреблением на месте горячих напитков, блюд и продуктов не требующих сложного приготовления

Бары- это предприятия, в которых потребителей обслуживают за барной стойкой (наряду с обслуживанием за столиками). В барах реализуют коктейли, безалкогольные напитки , закуски несложного приготовления, кондитерские изделия, фрукты. Особенностью бара является то, что весь процесс приготовления и подачи продукции осуществляется на виду у потребителя, лишь сырьё и полуфабрикаты подготавливают в специальных производственных помещениях. В зависимости от ассортимента реализуемой продукции бары разделяют на пивные, десертные, молочные, коктейль-бары и др.

Буфет предназначен для быстрого обслуживания потребителей ограниченным ассортиментом горячих прохладительных напитков, холодных блюд и закусок, хлебобулочных и кондитерских изделий, а также горячих и сладких блюд несложного приготовления.

В предприятиях по отпуску готовых блюд на дом изготавливают обеденную продукцию, полуфабрикаты, кулинарные изделия и реализуют населению. Также здесь организуются предварительные заказы, консультации по вопросам приготовления и оформления блюд, кулинарных и кондитерских изделий продаются и выдаются на прокат судки для переноса и хранения пищи.

В магазинах кулинарии реализуют различные кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, а также некоторые продовольственные сопутствующие товары.

Предприятия, реализующие продукцию через автоматы – создание предприятий аналогичного типа является весьма перспективным направлением развития общественного питания. В таких предприятиях процесс реализации продукции автоматизирован, а погрузочно-разгрузочные работы, доготовочные операции, сортировка и подсчет наличности механизирован. То есть предприятия – автоматы позволяют намного сократить затраты времени на получение пищи и взаиморасчет. Комплексные предприятия – наиболее перспективный тип предприятий общественного питания, который объединяет в себе различные сочетания нескольких типов предприятий, благодаря чему потребителям предоставляются несколько видов услуг.

Специализированный цех – самостоятельное высокомеханизованное производство по централизованной выработке полуфабрикатов высокой степени готовности из какого-либо однородного вида сырья (мяса, рыбы, овощей), готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий для обеспечения комплексного снабжения ими

предприятий общественного питания. Производственный процесс в них осуществляется промышленным способом. При этом используется поточно-механизированные линии, высокопроизводительное оборудование, функциональные ёмкости, передвижные стеллажи и контейнеры.

Предприятие полуфабрикатов и кулинарных изделий – централизованное производство по выработке полуфабрикатов высокой степени готовности: готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий для обеспечения комплексного снабжения сети предприятий общественного питания; производственный процесс осуществляется с использованием серийно выпускаемых машин и механизмов, функциональных ёмкостей, передвижных стеллажей и контейнеров.

Но следует отметить, что из исторически сформировавшихся национальных традиций, у нас в республике функционирует особая форма предприятия общественного питания как – чайхана. В которой специфика предоставления услуг и предлагаемых блюд зависит от запросов местного населения.

Таким образом из выше излагаемого подхода к классификационным признакам предприятий общественного питания следует отметить, что организация их функционирования на данный момент времени осуществляется с учётом актуализации общественных и индивидуальных потребностей членов общества. Поэтому важным условием создания благоприятных условий диверсификации производственной деятельности как способа выбора концептуальной стратегии развития предприятий общественного питания возможны только при осуществлении следующих задач:

1. Специализация должна учитывать месторасположение предприятий общественного питания

2. В зависимости от контингента потребителей разрабатывается специфика услуг и составление меню.

3. Рецептура составления меню должна учитывать потребительские предпочтения членов общества.

Список использованной литературы

1. М.Я.Бренц, Н.П.Сизова в учебном пособии “Технология производства продуктов общественного питания”, “Экономика”М.1975г.

2. В.Х. Бердичевский , В.И. Карсекин в учебном пособии “Проектирование предприятий общественного питания” Киев “Высшая школа”1988г.

3. В статье “Специфика маркетинга услуг” журнал “Сервис” №4 2005г. О,Б, Дукмасов аспирант кафедры “Мировой экономики” МГУС.

4. Н.И. Ковалёв, П.Д.Гришин в справочнике “Технология приготовления пищи” издательство “ Торговой литературы” М:1999 г