

РАЗВИТИЕ СТОЛОВЫХ, КАК ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ходырева З.Р. - к.т.н., доцент, Кутовых М.Г. - студент
Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова
(г.Барнаул)

Питание – один из важнейших факторов, определяющих здоровье населения. Сбалансированное питание в рабочее время на производственных предприятиях улучшает состояние здоровья рабочих и служащих, снижая, тем самым, расходы на здравоохранение и социальное обеспечение.

Кроме того, организация рационального питания по месту работы с учетом сложности и условий труда позволяет не только восстановить работоспособность и снизить заболеваемость, но и способствовать нормализации психологического климата в коллективе и увеличивать продуктивность за счёт сокращения издержек производства и экономии времени.

По данным Международного бюро труда, плохое питание на работе ведет к потере до 20% выработки. С другой стороны затраты труда на приготовление пищи в домашних условиях в 5-6 раз больше, чем на предприятиях общественного питания, где путём концентрации производственных процессов по обработке продуктов питания, приготовлению блюд и изделий, а также организации ее потребления значительно снижаются затраты на сырье, топливно-энергетические и другие ресурсы.

Все эти причины позволяют сделать вывод о роле организации качественного питания по месту работы как фактора экономического роста производственного предприятия.

С целью совершенствования организации питания на производственных предприятиях, учебных учреждениях и общедоступных столовых можно выделить:

- повышение качества блюд и изделий, культуры обслуживания;
- повышение ценовой доступности услуг общественного питания;
- повышение территориальной доступности услуг общественного питания.

Для решения задачи повышения качества изготавливаемых блюд и изделий и уровня культуры обслуживания в объектах общественного питания необходимо предусмотреть следующие меры:

- повышение технического уровня производства продукции и модернизация существующих производственных мощностей;
- приведение объектов общественного питания (помещений, оборудования) в соответствие с действующими санитарными нормами и правилами;
- применение современных технологий приготовления блюд и изделий;
- обеспечение всех производств нормативно-технической и технологической документацией по производству продукции общественного питания;
- расширение ассортимента и разработка новых рецептур блюд и изделий;
- применение современных технологий расчетов с потребителями (установка системы автоматизированного учета);
- развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции (внедрение системы контроля качества ХАССП и ИСО);
- создание системы непрерывной подготовки и переподготовки кадров.

Решение задачи повышения ценовой доступности товаров и услуг на предприятиях общественного питания предполагает комплекс мер, связанных с усилением социальной направленности системы общественного питания, с совершенствованием организации питания за счет развития материально-технической базы предприятий, обеспечивающей снижение затрат и улучшение экономического положения организации как главного фактора сдерживания роста цен. Среди них, в первую очередь, следует выделить:

- усиление координирующего инвестиционного воздействия производственных предприятий области путем полной или частичной компенсации затрат объектов общественного питания;
- внедрение кредитной системы расчетов за питание и (или) удешевления питания рабочих и служащих за счет собственных средств (выдача талонов, прокси карт и т.д.);
- организацию централизованного производства для предприятий общественного

питания полуфабрикатов высокой степени готовности и готовых блюд (охлажденная и быстрозамороженная продукция, в том числе в вакуумной упаковке);

- обеспечение возможности столовым закупки товаров в оптовом звене по минимальным ценам без посреднических звеньев;
- развитие подсобных хозяйств комбинатов питания производственных предприятий;
- организацию эффективного научно-методического и информационного обслуживания предприятий общественного питания.

С точки зрения повышения территориальной доступности предприятий общественного питания, для рабочих и служащих производственных предприятий (максимального охвата услугами общественного питания) необходимо предусмотреть:

- внедрение новых форм обслуживания и увеличение перечня предоставляемых дополнительных услуг (стол заказов, разнос по цехам, комплектация наборов – «тормозков», обслуживание по предварительным заявкам, кейтеринговые услуги и т.д.);
- создание теплых переходов из производственных подразделений в места приема пищи;
- реконструкция стационарных предприятий питания, оборудование мест приема пищи вблизи производственных площадок в местах отдыха работающих и служащих;
- создание новых столовых в павильонах из быстровозводимых конструкций, а также на базе фирменных, технически оснащенных мобильных средств;
- выделение производственного транспорта для перевозки работающих.

Применение данного комплекса мероприятий позволит создать условия для максимального удовлетворения потребностей различных групп работающих, служащих и учащихся в рациональном, здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения, а также в соответствии с требованиями медицинской науки.

Еще недавно слово «столовая» носило исключительно отрицательную эмоциональную и смысловую нагрузку. Его всячески склоняли и наделяли неприглядными прозвищами, пренебрежительно называя «столовка», и прочими менее благозвучными словами, оканчивающимися на «ка». Времена меняются и сегодня столовая - сегмент так называемого корпоративного питания. Рынок корпоративного питания в России - один из наиболее ёмких и привлекательных.

Питание больше похоже на распределение, или продажу продукции с заведомо известным и прогнозируемым спросом. После перестройки столовые в более чем 15 000 промышленных предприятий России пришли в упадок. Упадок индустрий привел и к упадку инфраструктуры. Гораздо позже воспрянувшие и восставшие из небытия постсоветские предприятия изыскали средства для организации достойного питания своих сотрудников.

Создание в России предприятий общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей – одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания сегодня.

Формат столовой возрождается в России не только в сегменте питания организованных коллективов, но и как новый формат питания вне дома и вне работы. Новосибирцы первые ввели в обиход понятие "евростоловой"; помните те славные времена, когда приставка "евро" таила в себе невероятную притягательность чего-то лучшего, качественного и "не нашего".

Столовая европейского образца сегодня – это современное кухонное оборудование и линия раздачи, очень хорошая система вентиляции и кондиционирования, очень и очень достойное интерьерное решение, супербыстрое обслуживание, которое достигается при помощи компьютеризации на раздаче. Словом, долго и нудно набивать чек на кассовом аппарате вам не будут. А время пребывания в очереди, даже из двадцати человек, не займет более 4-5 минут. Потери времени минимизированы полностью. Поэтому, и для работников соседних офисов, и для тех, кто окажется проездом в этом районе или в дороге поблизости – вариант абсолютно идеальный, особенно при тотальной нехватке времени. Наверное, это одно из условий формата современной столовой, с которым здесь справляются на «пятерку». И уж что совсем немаловажно, это меню: первое, что бросается в глаза - цены и разнообразие предлагаемых позиций. Средний чек составляет 70 рублей. Смена позиций блюд осуществляется несколько раз в неделю. В старых добрых традициях – составлено все с учетом и калорийности блюд, и их ценности с точки зрения наличия витаминов. Из приятных современных новостей – качество. Очевидно, заслуга и профессиональных поваров, и возможностей, которое предлагает современное кухонное оборудование. Словом, «Евростоловая» мо-

РАЗВИТИЕ СТОЛОВЫХ, КАК ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

жет решить проблемы активных горожан, которые ежедневно сталкиваются с одной и той же проблемой – быстро и качественно поесть вне дома.

Сейчас сегмент столовых занимает порядка 23% рынка общественного питания в

России. За последние несколько лет доля данного сегмента остается неизменной. Но вероятно с приходом новых, модернизированных, комфортных столовых ситуация на рынке будет меняться.