

## **СПЕЦИАЛИЗАЦИЯ КАК СОВРЕМЕННАЯ ТЕНДЕНЦИЯ СФЕРЫ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

***Ключевые слова:** услуга, общественное питание, специализация, Нижегородская область.*

***Аннотация.** Рассмотрены вопросы эффективной организации деятельности субъектов предпринимательства в сфере услуг общественного питания на основе специализации.*

Общественное питание является одной из форм распределения материальных благ между членами общества и занимает важное место в реализации социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья людей, повышения производительности их труда, сокращением времени приготовления пищи в домашних условиях, создание возможности для проведения культурного досуга. Экономика сферы услуг тесно связана с экономическим положением субъектов предпринимательской деятельности, являющихся исходным элементом формирования благосостояния отрасли. Эффективность предпринимательских структур в условиях конкурентной среды определяется двумя основными факторами, которые позволяют успешно функционировать – снижение цены и рост качества услуг, подразумевающий увеличение затрат. В кризисных условиях развития одним из направлений снижения издержек, повышения эффективности предпринимательских структур и качества услуг является организация сервисной деятельности на основе специализации.

В результате развития рыночных отношений значимую роль в организации питания населения получило общественное питание, субъектами которого, в основном, являются малые предприятия.

Основные задачи развития общественного питания: индустриализация общественного питания; расширение сети специализированных предприятий общественного питания, в том числе предприятий быстрого обслуживания; повышение качества продукции и культуры обслуживания.

Сфера услуг общественного питания выступает как обособившийся вид экономической деятельности – кулинарное предприни-

мательство, возникшее в результате разделения труда и образования предпринимательских структур, желающих и имеющих возможности заняться приготовлением пищи в масштабах, значительно превышающих объемы ее приготовления в домашних условиях.

Предпринимательские структуры по мере своего развития принимали различные формы. На сегодняшний день предприятиям сферы услуг общественного питания свойственна тенденция к специализации. Развиваются специфические виды услуг по реализации кулинарной продукции, упаковке, погрузке, транспортировке и хранению. Этот факт позволяет говорить о более правильной ориентации потребителя, более качественном обслуживании и профессионализме производителя. Сохранение качества услуг, оказываемых предпринимательскими структурами в индустрии питания, единства между общественным производством и индивидуальным потреблением кулинарной продукции, требует разработки организационных мероприятий, основанных на специализации.

Ухудшение качества услуг, противоречащее требованиям по организации потребления, нереализованность потенциала специализации на российских предприятиях индустрии питания определяют актуальность исследования. Развитие проблем организации предпринимательских структур в сфере услуг общественного питания, поиск альтернатив их развития, новых критериев принятия управленческих решений и выбор путей повышения эффективности, несомненно, перспективно и актуально.

Среди российских и зарубежных исследователей, занимающихся изучением особенностей развития современной инфраструктуры предпринимательских структур в сфере услуг общественного питания, необходимо выделить И. Т. Абдукаримова, М. И. Баканова, В. С. Баранова и ряд других авторов.

Однако вопросы эффективной организации деятельности субъектов предпринимательства в сфере услуг общественного питания на основе специализации исследованы недостаточно, что обуславливает постановку цели и задач исследования.

**Объектом исследования** являются предпринимательские структуры в сфере услуг общественного питания Нижегородской области.

**Предметом исследования** являются организационно-экономические отношения, связанные с функционированием предпринимательских структур в сфере услуг общественного питания с целью повышения их эффективности на основе специализации.

Практическая значимость исследования определяется возможностью использования результатов исследования в процессе раз-

работки методик совершенствования функционирования предприятий сферы услуг, а также в целях совершенствования механизмов организации кулинарного предпринимательства.

Важную роль для обеспечения экономической эффективности предприятия играет специализация. Специализация производства определяется как процесс концентрации оказания услуг, обладающий высокой степенью общности до минимально допустимого или оптимальных размеров. Под специализацией производства понимается сосредоточение деятельности предприятия на выпуске и реализации определенного ассортимента изделий или на выполнении определенных стадий технологического процесса. Различают два вида специализации – предметную (организация питания отдельных контингентов потребителей в зависимости от их работы и учебы; организация питания потребителей, нуждающихся в диетическом и лечебном питании; производство блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран; производство кулинарных изделий из одного вида сырья (вегетарианские столовые, кафе-молочные, рыбные предприятия); производство узкого ассортимента блюд в пельменных, шашлычных, чебуречных) и технологическую (сущность технологической специализации заключается в разделении процесса производства продукции на две стадии: механическая обработка сырья и приготовление полуфабрикатов на заготовочных и промышленных предприятиях и изготовление готовой продукции на доготовочных предприятиях).

Специализацию необходимо рассматривать как непрерывный поток-процесс, проходящий последовательные стадии через разбаланс к балансу и наоборот. Ключевым звеном в изучении специализации как непрерывного потока-процесса является категория воспроизводственного цикла, носящая объективный характер и служащая базисом комплексного анализа, синтеза и выработки стратегии и тактики специализации предприятия в реальном масштабе времени.

Специализация предпринимательских структур в сфере услуг общественного питания предполагает необходимость исследования сущности экономической эффективности.

Эффективность можно представить как результат от процесса, выраженный в получении максимума возможных благ от имеющихся ресурсов, путем соотношения прибыли и затрат, т. е. рационального поведения, заключающегося в том, что производитель и потребитель благ ориентированы на достижение наивысшей результативности. При этом эффективность специализации проявляется в оптимальном использовании доступных экономических ресурсов и уме-

нии производить товары (оказывать услуги). При этом направления специализации могут быть различными (рис. 2)

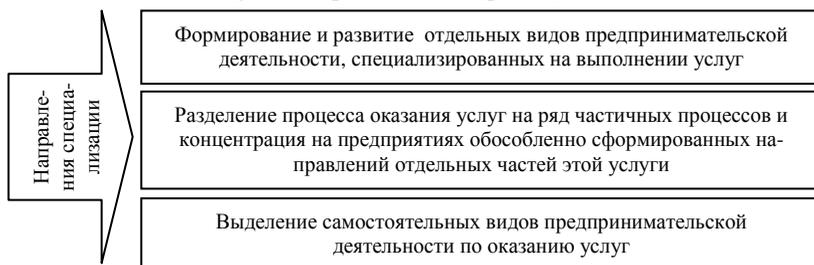


Рис. 2. Направления специализации предпринимательских структур в сфере услуг общественного питания

Специализация прогрессирующе охватывает сферу услуг. В первую очередь к отраслям сферы услуг, подвластным процессам специализации, необходимо отнести общественное питание. Функционирование предпринимательских структур в сфере услуг общественного питания представляет собой деятельность по предоставлению специфических благ, что обуславливает сложность инфраструктурных связей и разработку инструментария эффективного принятия и реализации управленческих решений.

Существенную роль в организации питания населения играет сфера общественного или так называемого массового питания, в основу которого положена общественно организованная форма удовлетворения потребностей людей в пище.

Сфера услуг общественного питания всегда принимала различные формы. К примеру, в России вначале возник так называемый «трактирный промысел», а затем – общественное питание, предполагающее не просто перемену во времени и пространстве места производства и потребления пищи, а решение ряда народнохозяйственных задач: социально-экономических, инфраструктурных и технологических.

В функционировании предпринимательских структур сферы услуг общественного питания можно выделить различные виды деятельности, образующие единый процесс обслуживания потребителей, совокупность операций, выполняемых работниками предприятий при непосредственном контакте с клиентами-потребителями услуг во время реализации кулинарной продукции и организации досуга, а именно: хранение кулинарной продукции в местах потребления (ресторан, кафе, столовая и др.), порционирование, комплектация и отпуск потре-

бителю. В настоящее время интенсивно переосмысливается роль, место и функции внедомашних форм организации общественного питания населения как самостоятельного сектора экономики. По своей сути сфера услуг общественного питания в условиях рыночных отношений должна стать социально ориентированной, нацеленной на удовлетворение запросов потребителей в полноценной кулинарной продукции, необходимой им для восстановления затрачиваемой физической и умственной энергии, реализации способности к всесторонней, активной жизнедеятельности.

Таким образом, при организации обслуживания потребителей в сфере общественного питания ставятся следующие задачи:

- удовлетворение потребностей населения в услугах общественного питания по месту работы, учебы, жительства и отдыха;
- использование наиболее экономичных для предприятий, удобных для населения форм и методов обслуживания;
- выпуск высококачественной кулинарной продукции, а также достижение высокого уровня сервиса и культуры обслуживания в пунктах питания;
- применение в работе поваров и кондитеров передовых технологий и новейшей техники и др.

Все большую популярность в России приобретают так называемые «Магазины готовой еды» и предприятия быстрого обслуживания, в которых любой человек, не испытывающий особой тяги к кулинарной деятельности, может купить профессионально приготовленные блюда, ничуть не уступающие традиционным изыскам домашней кухни. Данное инфраструктурное явление можно назвать инновационным в сфере услуг общественного питания, образовавшееся естественно-эволюционным рыночным путем. Если в советские времена основными производителями готовой еды на вынос были всем хорошо знакомые кулинарии, то сегодня эту функцию на себя взяли супермаркеты. Практически в каждом отечественном супермаркете имеется не просто отдел готовой продукции, в котором продаются салаты, мясные, рыбные блюда и полуфабрикаты, но и собственный кулинарный цех, производящий широкий ассортимент блюд и сопутствующие им услуги для потребителей. Торговые сети являются участниками как сферы торговли, так и общественного питания, приоритетным направлением специализации которых является собственное кулинарное производство. Этот уникальный торгово-производственный формат позволяет отслеживать востребованность продукции и корректировать перечень услуг в соответствии с этим. Уровень покупок потребителями продуктов, уже готовых к употреблению, постоянно растет, результаты про-

даже подтверждают, что кулинарное производство является неотъемлемой частью современной торговой сети.

В сфере услуг общественного питания Нижегородской области основными тенденциями является развитие общедоступной сети, в том числе, фастфуда, предприятий быстрого обслуживания (объект общественного питания, предназначенный для изготовления и реализации с организацией потребления на месте блюд несложного приготовления постоянного ассортимента с использованием полуфабрикатов промышленного или собственного производства, вырабатываемых заготовочными предприятиями), а также предприятий, осуществляющих доставку обедов по заказам потребителей, изготавливающих и реализующих кулинарную продукцию и полуфабрикаты в магазинах и отделах кулинарии. Широкое распространение получают кофейни, предприятия быстрого питания, кафе-кондитерские. Развивается сеть в зонах комплексного торгового, гостиничного обслуживания, вдоль автомагистралей, на заправочных станциях, в аэропортах и вокзалах. В летний период активно функционирует сеть сезонных кафе и площадок. По результатам социологического опроса, проведенного агентством РБК, заведения данного формата посещают чуть менее 79 % россиян. Ресторанный бизнес поддерживает тренд, который пришел к нам из-за рубежа – все больше людей предпочитают питаться вкусно и разнообразно вне дома и уделять больше времени себе, своей семье и работе. В регионах стали появляться необычные ранее для нашей страны кофейни, пиццерии, японские суши-бары и другие заведения, что связано с ростом спроса на экзотическую кухню.

Таблица 1 – Виды предприятий быстрого обслуживания Нижегородской области

Виды предприятий быстрого обслуживания (фастфуд) Нижегородской области		
Стационарные (свое производство, залы)	Уличные предприятия, использующие мобильные средства	Передвижные предприятия (тележно-лоточная сеть)
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Макдоналдс с 1990 г.</li> <li>• Русское бистро</li> <li>• Елки-палки</li> <li>• Сбарро</li> <li>• Баскин Робинс</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сдоба</li> <li>• Стар-догс</li> <li>• Теремок</li> <li>• Русские блины</li> <li>• Крошка-картошка</li> </ul>	Бабушкин пирожок

По данным исследований компании Euromonitor International, наибольшая доля рынка общественного питания принадлежит сегменту фастфуда – в 2010 году она составила 60 % в стоимостном выражении. Предприятия быстрого обслуживания характеризуются

ют: узкий ассортимент; механизация и автоматизация производства; быстрое обслуживание; одноразовая посуда; высокое качество продукции; низкая цена; стандартное и заранее известное меню; идеальное соблюдение санитарно-гигиенических норм. Таким образом, данные статистики дают возможность для оптимистичного прогноза развития сферы услуг общественного питания в Нижегородской области.

По результатам проведенных исследований сделан вывод о том, что индустрия питания в настоящее время показывает положительную динамику и большой потенциал к развитию основных инвестиционных направлений. У активно развивающейся сферы услуг общественного питания есть масса специфических преимуществ: экономия времени, возможность позиционирования потребителем купленных готовых сложных блюд как своих собственных.

### **SPECIALIZATION IS THE MODERN TENDENCY OF THE SPHERE OF SERVICES OF SOCIAL FEEDING**

**Keywords:** service, social feeding, specialization, Nizhny Novgorod region.

**Annotation.** The questions of effective organization of activity of subjects of production in the sphere of social feeding on the base of specialization are considered.

---

**ЗАХАРОВА ИРИНА ИВАНОВНА** – аспирант кафедры экономики и статистики, Нижегородский государственный инженерно-экономический институт, Россия, Княгинино.

**ШАВАНДИНА ИРИНА ВАЛЕРЬЕВНА** – кандидат экономических наук, доцент кафедры экономики и статистики, Нижегородский государственный инженерно-экономический институт, Россия, Княгинино, (Sh-irina2008@mail.ru).

**ZAHAROVA IRINA IVANOVNA** – the post-graduate student of the chair of economics and statistics, the Nizhny Novgorod state engineering-economic institute, Russia, Knyaginino.

**SHAVANDINA IRINA VALERIEVNA** – the candidate of economic sciences, the docent of the chair of economics and statistics, Russia, Knyaginino, (Sh-irina2008@mail.ru).

---