

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ РАБОТЫ ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Ключевые слова: быстрозамороженные готовые блюда, общественное питание, полуфабрикаты, предприятия-автоматы, предприятия быстрого обслуживания.

Аннотация. За рубежом промышленные методы приготовления пищи, высокая техническая оснащенность предприятий специальным секционному малогабаритным модулированным оборудованием, механизация и автоматизация процессов комплектации и раздачи блюд позволяет по-новому подойти к вопросам организации сети массового питания и планировочной структуре самих предприятий быстрого обслуживания (ПБО).

За рубежом активно развивается общественное питание, прежде всего это обеспечивается путем изменений технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов и играет все возрастающую роль в жизни современного общества. Растет уровень благосостояния населения, культура посещения заведений приобретает массовый характер, общественное питание начинает играть важную роль в современном мире. Эти изменения связаны с углублением финансовой самостоятельности предприятий, совершенствование методов хозяйствования, появление новых целевых ориентиров, направленных на повышение конкурентоспособности [1, с. 45].

Предприятия общественного питания принадлежат государственному и частному сектору. Главная задача предприятия – получение прибыли. Типы предприятий общественного питания должны отвечать требованиям ГОСТ. Они выполняют ряд социальных функций: биологическую (удовлетворение потребностей в пище), функцию коммуникации (общения), функцию развлечения, отдыха.

Термин «общественное питание» характеризуется различными определениями, такими как методы приготовления большого количества пищи, выполняемые вне дома. Зарубежный опыт стран Западной Европы, США и Японии показывает, что инвестиции в предприятия питания относятся к числу быстро окупаемых.

Денежные средства, вложенные в ресторан, имеют среднюю оборачиваемость и это происходит в 4–5 раз быстрее, чем в среднем по всем предприятиям народного хозяйства. Этот рынок имеет тенденцию к росту.

В зарубежных странах наиболее популярными являются такие типы: предприятия быстрого обслуживания, как столовые и кафе (полуавтоматизированные и полностью автоматизированные); кафетерии типа «снэк» и типа «фаст-фуд»; гриль-бары; кафе «шоп»; рестораны с буфетом типа «шведский стол» и прочие предприятия, работающие на основе использования готовых блюд или полуфабрикатов.

Можно выделить три типа предприятий ПБО, наиболее распространенных за рубежом, работающих по следующим технологическим схемам:

- «доготовка – комплектация – отпуск»;
- «хранение – разогрев – комплектация – отпуск»;
- «хранение – разогрев – отпуск».

Предприятия имеют очень сложную структуру, так как здесь полуфабрикаты проходят процесс доготовки, тепловой обработки и комплектации. В состав предприятий, работающих по схеме доготовка – комплектация – отпуск, входят обеденный зал с линией раздачи типа самообслуживания; кухня с набором специального оборудования; охлаждаемые помещения для хранения дневного запаса полуфабрикатов; помещения для персонала и утилизации отходов; венткамеры. Подсобные помещения занимают до 30 % площади предприятия [1, с. 37].

Предприятия, работающие как раздаточные не имеют технологического оборудования, кроме холодильных и тепловых шкафов, где производится хранение или разогрев блюд до нужной температуры потребления. Такие предприятия не имеют кухонь, в их структуру кроме обеденного зала с раздаточной линией входят помещение с зоной комплектации блюд; помещение для охлаждаемых камер дневного запаса замороженных готовых блюд; помещение для персонала и утилизации отходов. Подсобные помещения занимают до 20 % площади предприятия.

Предприятия-автоматы изготавливают блюда порциями, что позволяет создавать полностью автоматизированные или полуавтоматизированные предприятия. Автоматизированные предприятия оборудуются торговыми автоматами. В автоматах, снабженных холодильными установками, хранятся готовые блюда в требуемом ассортименте, упакованные в лотки разового пользования. Покупатель набирает номер блюда и через 15–20 секунд получает готовый к употреблению,

разогретый в СВЧ-печи заказ. В некоторых случаях емкость автоматов позволяет работать предприятию целую смену без обслуживающего персонала, что особенно удобно для круглосуточно функционирующих предприятий.

Предприятия-автоматы, работающие по схеме «хранение – разогрев – отпуск», наиболее просты. В состав таких предприятий, входят три основных помещения: обеденный зал с торговыми автоматами, помещение персонала, помещение утилизации посуды разового пользования. Подсобные помещения занимают до 10 % площади предприятия.

Для зарубежных предприятий быстрого обслуживания выпускается специальное оборудование, способствующее ускорению приготовления, разогрева и отпуска блюд:

- комплекты секционного малогабаритного оборудования, включающего плиты с конфорками, плиты для жарки, мармиты, фритюрницы;

- специализированное тепловое оборудование: СВЧ-аппараты, конвекторы, аппараты с комбинированным обогревом, грили, аппараты для приготовления изделий из теста;

- раздаточное оборудование линейного типа, карусельного типа, торговые автоматы.

За рубежом большое развитие получили тематические рестораны национальных кухонь, рестораны малой мощности. В США большой популярностью пользуются китайская и японская кухня. Особое внимание зарубежные рестораторы обращают на составление карты вин, выполняет эти обязанности сомелье, который осуществляет подбор, закупку и продажу вин потребителям непосредственно в ресторане при заказе.

На предприятия быстрого обслуживания используют прогрессивные формы обслуживания бранч и бизнес-ланч. Английское слово бранч («brunch») – сленг британских студентов – родилось путем слияния «breakfast» и «lunch». В переводе на русский, это «поздний завтрак, плавно переходящий в ранний обед». Обычно англичане увлекаются бранчами по субботам и воскресеньям.

Дадим определение термину «бизнес-ланч» – это комплексный обед деловых людей в середине рабочего дня, когда можно за доступную цену быстро и вкусно поесть. Он состоит из салата, супа, горячего, гарнира, безалкогольного напитка. Полноценный бизнес-ланч для посетителей становится источником энергии на весь рабочий день.

Многие гостиницы и клубы активно используют эту форму обслуживания, несмотря на то, что бранчи часто убыточны. Цена бранча

45\$ для взрослых. Получили распространение «семейные» бранчи. Пока родители наслаждаются едой и напитками, дети находятся под присмотром в детской комнате, оборудованной телевизором с лучшими мультфильмами и компьютером с выходом в Интернет, там имеется огромное количество разнообразных игрушек.

Практикуется открытие ресторанов при супермаркетах. Например, в Европе и США почти каждый магазин французской фирмы «Нувель Галери» имеет в своём составе экспресс-ресторан. Вход и выход в зал магазина отдельный. Вход через турникет, который открывает и закрывает швейцар в зависимости от свободных мест в зале. При этом обслуживание потребителей происходит и за барной стойкой, которая имеет до 40 мест и рассчитана на двух барменов-официантов.

За рубежом быстро развивается отрасль общественного питания. Открываются предприятия быстрого обслуживания самых разнообразных типов. Для успешной работы они применяют быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты.

Общественное питание в Нижнем Новгороде составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации. Выполняет специфические функции производства, реализации и организации потребления продукции [2, с. 56].

В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на мобильные (функционирующие на базе павильонов, палаток, торговых модулей с установленной мебелью (столами, стульями) для обслуживания посетителей и стационарные, работающие весь год, они могут быть постоянно действующими и сезонными. Все это обеспечивается путем изменений технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, изменения технологических процессов и влияет на жизнь современного общества.

В настоящее время и Нижнем Новгороде динамично развиваются новые типы предприятий общественного питания, как предприятия быстрого обслуживания (кофейни и пиццерии), предприятия выездного обслуживания. Новый формат ресторанов быстрого обслуживания free flow (свободный поток) дает возможность избежать очередей, ориентирован на людей с различным уровнем достатка, ценящих свое время и комфорт. Самой прогрессивной формой общественного питания считается «fast food», что переводится с английского как «быстрое питание». С 1999 года в городе достаточно активно стала развиваться ниша уличного фаст-фуда. Сегодня в Нижнем работают восемь таких

сетей, объединенных в Ассоциацию предприятий быстрого питания: «Чудо-слойка», «Мням-Мням», «Крошка-картошка», «Хот-Хит-Дог», «Русские блины», «Золотая курочка», «Гурман», «Слоеный пирожок», «Курочка гриль». Решение об их посещении принимается клиентами спонтанно. Для их размещения используют передвижные тоннары, киоски, киоски-вагончики. Данный тип предприятий имеет узкоспециализированную направленность, работает на продукции, которая в основном готовится на заготовочных предприятиях.

Еще несколько лет назад в России появились первые заведения типа «fast food» – кафе «McDonald's». В Нижнем Новгороде на сегодняшний день открыто несколько предприятий «McDonald's». Подобные точки общепита пользуются большой популярностью, так как современные темпы жизни не позволяют тратить много времени на обед.

Общественное питание выполняет главную социально-экономическую задачу развития общества – удовлетворение материального и культурного уровня жизни населения страны как за рубежом, так и в России.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ефимова О. П., Кабушкина Н. И. Экономика общественного питания: учеб. пособие / 6-е изд., испр. Мн. : Новое знание, 2008. С.48.
2. Зайко Г. М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие / Магистр. ИНФРА-М, 2013. С.17.

FOREIGN EXPERIENCE OF THE ORGANIZATIONS PUBLIC CATERING

Keywords: *food service, company-machines, fast food, frozen ready meals and convenience foods.*

Annotation. *Overseas industrial cooking methods, high technical equipment of small-sized enterprises special sectional modulated equipment, mechanization and automation of the packaging and distribution of food permits a new approach to the organization of a network of public catering and planning structure themselves fast food (PBO).*

КАЗАКОВА ТАТЬЯНА ИВАНОВНА – аспирант кафедры экономики и статистики, Нижегородский государственный инженерно-экономический институт, Россия, Княгинино, (tatyana-kazakova-83@mail.ru).

KAZAKOVA TATIANA IVANOVNA – post-graduate student of chair of economy and statistics, Nizhniy Novgorod State engineering-economic institute, Russia, Knyaginino, (tatyana-kazakova-83@mail.ru).
