



Сфера общественного питания играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Все больше людей предпочитают питаться вне дома. Общественное питание занимает особое место в сфере услуг. Это обеспечивается появлением новых технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов. Общественное питание способствует решению многих социально-экономических проблем: помогает лучше использовать продовольственные ресурсы страны, своевременно предоставляет населению качественное питание, имеющего решающего значения для сохранения здоровья, роста производительности труда, повышению качества учебы; позволяет более эффективно использовать свободное время, что в наши дни является немало важным фактором для населения.

Термин «общественное питание» согласно ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения» можно определить, как «самостоятельную отрасль экономики, состоящую из предприятий различных форм собственности и организационно-управленческой структуры, организующую питание населения, а также производство и реализацию готовой продукции и полуфабрикатов, как на предприятии общественного питания, так и вне его, с возможностью оказания широкого перечня услуг по организации досуга и других дополнительных услуг [1].

Как видно из определения предприятия общественного питания выполняют три главные функции: производство, реализация и организация потребления кулинарной продукции населением в специально организованных местах, однако наряду с этими функциями необходимо выделить такую функцию общественного питания как «организация досуга и социальных мероприятий населения». Функциональные особенности отрасли общественного питания напрямую зависят от вида услуг, которые осуществляет предприятие. Согласно ГОСТу Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования» все услуги общественного питания подразделяются на следующие виды: услуги питания; услуги по изготовлению кулинарной продукции; услуги организации потребления и обслуживания; услуги по реализации кулинарной продукции; услуги организации досуга; информационно-консультативные услуги; прочие услуги [2].

Экономическая цель рынка услуг общественного питания заключается в обеспечении эффективного использования потребительских ресурсов для удовлетворения потребностей общества. Реализация этой цели происходит в результате изучения потребностей общества в услугах и представление их многообразия на рынке [4]. Таким образом, можно сказать, что производство услуг общественного питания исходит из реально изменяющихся рыночных условий и потребностей населения. В сфере предоставления услуг общественного питания все участники рынка оказываются в приблизительно одинаковых условиях, что соотносит на уровне ценового регулирования производства услуг питания с реально изменяющимися потребностями. Для осуществления эффективной деятельности общественного питания необходимо обеспечить бесперебойное снабжение предприятий товарами и сырьем. В этих целях предприятия общественного питания устанавливают хозяйственные связи с поставщиками сырья и его производителями. В 2014 г. принят документ в связи с Указом Президента РФ от 06.08.2014 N 560 в целях защиты экономических интересов России, а 25 июня 2015 г. №625 продлен еще на один год, согласно которому утвержден перечень сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия, ввоз которых на территорию России запрещен. Это товары, страной происхождения которых являются США, страны ЕС, Канада, Австралия и Королевство Норвегия. Под запрет попали, в частности, мясо крупного рогатого скота, свинина, рыба, молоко и молочная продукция, овощи и съедобные корнеплоды, фрукты и орехи, сыры и творог [5]. Эмбарго на ввоз продуктов в РФ в сочетании с другими факторами имело негативные последствия для экономики. Только за половину прошлого года зарплаты снизились на 8,5 %, а сводная цена на продукты питания на один месяц, наоборот, увеличилась больше чем на 14 %. Можно увидеть, что люди начали экономить на покупках, особенно на еде. Это сказалось и на общественном питании.

На данный момент происходит кардинальная перестройка общественного питания – заканчивается эпоха развития на импортных продуктах, которая длилась более двадцати лет. Переход на отечественное сырье после введения продовольственного эмбарго неизбежно повлек за собой смену вкусов и технологий приготовления еды. В связи с этим обозначились следующие современные тенденции развития общественного питания: Стало открываться больше демократичных заведений с простым интерьером и сервисом, но с добротной вкусной едой по низким ценам. Сегодня нужно делать предприятия «попроще, понароднее, чтобы были более доступные и понятные потребителю» [7]. Другой заметный тренд - это появление множества предприятий с

моноконцепцией, то есть с построением меню на одном продукте (в большей степени на каком-то виде мяса). На первый взгляд моноконцепция – это своего рода мода, однако она имеет серьезный экономический смысл, поскольку позволяет сократить издержки за счет закупки одного продукта в больших объемах, работы с одним поставщиком, сокращения затрат на составление меню и т.д. В результате перехода на отечественные продукты больше всего пострадали рестораны европейской кухни (прежде всего итальянской). Так как невозможно заниматься национальной кухней без соответствующих продуктов. Однако появилось много новых предприятий питания с китайской, панзиатской и др. кухнями разных стран. Следующая тенденция на рынке общественного питания – реинкарнация русской кухни. Сегодня есть много разных интерпретаций русской кухни: классическая, старая, современная, боярская. Появление таких предприятий естественное развитие процесса перехода рынка на русские продукты, результат сокращения расстояния между местом произрастания сырья и местом его использования. Сегодня, во время кризиса, рестораторы не ставят перед собой задачу много заработать, основная цель – удержать бизнес. Рентабельность бизнеса колеблется от 0 до 15 %. Тем не менее практически у всех есть инвестиционные планы и новые идеи (этому способствует и появление большого числа свободных помещений по невысоким ценам) [7].

По оценкам BusinesStat, в 2010-2014 гг численность посетителей ресторанов и кафе в России увеличилась на 3,4% и составила 107,5 млн чел. В 2014 г отмечалось сокращение показателя относительно предыдущего периода из-за ухудшения экономической ситуации в стране – люди стали экономить на посещении ресторанов и кафе. За 2010-2014 гг средний чек посещения ресторанов и кафе увеличился 61,4% и составил 805,7 руб. Наиболее высокий уровень цен отмечался в сегменте Fine Dining – 2263,8 руб по итогам 2014 г. Помимо роста цен на продукты питания даже отечественного производства, на увеличение среднего чека повлияло существенное повышение стоимости аренды коммерческой недвижимости и изменение порядка исчисления налога на имущество организаций общественного питания [5]. В 2010-2014 гг стоимостный объем рынка ресторанов и кафе вырос на 74,1% и достиг 727,8 млрд руб. Рост оборота рынка обусловлен, главным образом, ростом среднего чека из-за увеличения затрат на покупку продуктов питания, аренду помещений, выплату налогов. На 1 января 2015 г. в Москве насчитывалось 11 087 предприятий общественного питания, из них 7 651 – предприятия общедоступной сети, 3 436 – столовые при учреждениях и организациях. Обеспеченность жителей предприятиями питания общедоступной сети в Москве составляет около 45 посадочных мест на 1 000 жителей. Увеличение

стоимостного объема рынка продолжится в 2015-2019 гг в среднем на 11,6% в год. В 2019 г показатель достигнет 1261 млрд руб. Тем не менее, в 2015-2016 гг рост показателя будет частично сдерживаться сокращением среднего времени пребывания курильщиков в организациях общественного питания, особенно в зимний период и межсезонье. За меньшее время посетители делают меньше заказов блюд и алкоголя. Нормализация ситуации на рынке ожидается с 2017 г, когда посетители «привыкнут» к новым ценам и запрету на курение, а стоимость аренды снизится в результате сокращения спроса на коммерческую недвижимость [5]. На рисунке 1 представлен оборот общественного питания в России.

Оборот общественного питания в России

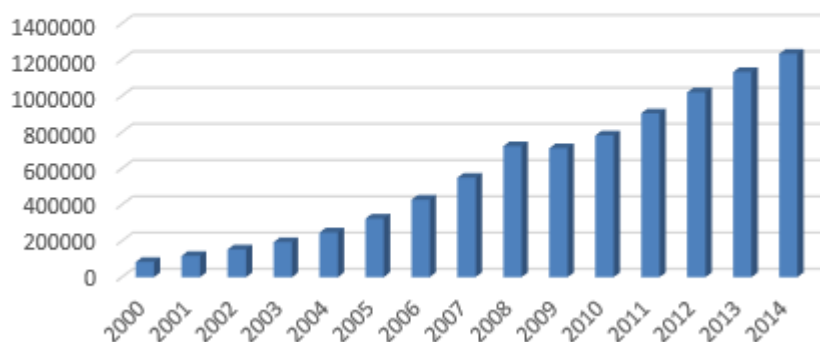


Рис.1 – Оборот общественного питания в России

Из рисунка видно, что оборот с каждым годом увеличивается. По последним данным Росстата оборот предприятий общественного питания на май 2015 составил 1232519,0 или 101,6% (в сопоставимых ценах) к соответствующему периоду предыдущего года. При проведении своих подсчетов Росстат учитывает оборот ресторанов, кафе, баров, столовых при предприятиях и учреждениях, а также организаций – поставщиков продукции общественного питания [6].

Подводя итог вышеприведенным показателям, хочется отметить, что в России отрасль общественного питания продолжает набирать обороты. Рост оборотов предприятий наблюдается на протяжении четырех последних лет, что свидетельствует о необходимости развития данной отрасли. Услуги общественного питания являются особыми по важности и масштабу. Они занимают определяющее место на отраслевом рынке предоставления потребительских услуг. Именно услуги общественного питания формируют эффективный механизм удовлетворения потребностей населения в удовлетворении индивидуальных,

персонифицированных потребностей потребителей не только в услугах по организации питания, но и по организации досуга населения. Услуги общественного питания на рынке потребительских услуг – категория исторически развивающаяся, изменяющаяся. На том или ином этапе экономического развития нашей страны одни услуги прочно входят в жизнь, становятся традиционными, другие только зарождаются.

## **Список литературы**

1. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 05.04.1995 N 200) Доступ из справ.- правовой системы «Консультант-Плюс».
2. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 05.04.1995 N 200) Доступ из справ.- правовой системы «Консультант-Плюс».
3. ГОСТ Р 50763-95 Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс] (утв. Постановлением Госстандарта РФ от 05.04.1995 N 199) (ред. от 15.05.1996) Доступ из справ.- правовой системы «Консультант-Плюс».
4. Общественное питание в современных переходных условиях [Электронный ресурс / сайт]. – URL: <http://www.pitportal.ru/director/10893>
5. Инвестиции в Москву: Факторы инвестиционного климата [Электронный ресурс / сайт]. – URL: <http://investmoscow.ru>
6. Современное состояние и основные перспективы развития ресторанного бизнеса в России [Электронный ресурс]. – URL: <http://en.coolreferat.com/>
7. Калянина Л. Без дыма и капелек // Эксперт. – 2015. - № 7 - С.33.