

ОСОБЕННОСТИ ТИПОЛОГИЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Уренев В.П., *д. арх., проф.*, Колесникова Н.Ю.

Одесская государственная академия строительства и архитектуры

За последние годы общественное питание является одной из наиболее развивающихся отраслей народного хозяйства. Оно выполняет, наряду с розничной торговлей, главную социально экономическую задачу развития общества – удовлетворение материального и культурного уровня жизни населения.

Общественное питание одно из первых отраслей народного хозяйства подвергшееся преобразованиям. За годы советской власти система общественного питания неоднократно преобразовывалась и улучшалась. В послевоенные годы сеть расширялась значительными темпами и к 1955 году достигла 118 тысяч единиц (в 1940 году было 87,6 тысяч предприятий); увеличился ассортимент блюд и улучшилось технологическое оснащение предприятий, повысилась культура обслуживания. Предприятия общественного питания постепенно переходят на работу с полуфабрикатами. Внедрены прогрессивные формы обслуживания (комплексные обеды, доставка пищи к рабочим местам, абонементная форма расчета и др.); улучшилось питание людей работающих в вечерние и ночные смены. В 80-х годах значительное внимание уделяется индустриализации системы общественного питания, появлению крупных заготовочных предприятий, введению новых прогрессивных технологий. Социальные и экономические изменения в начале 90-х годов отразились на дальнейшем развитии предприятий общественного питания. Развернувшаяся приватизация предприятий привела к появлению частных кафе, баров, и т.п., появляются кооперативные заведения. С формированием среднего класса населения, повышаются требования к питанию, обслуживанию, атмосфере предприятий, возникают рестораны высокого уровня. Предприятия общественного питания перестают быть просто местом для потребления пищи, это места общения, отдыха, встречи с друзьями, проведения деловых встреч в неформальной обстановке, празднование семейных торжеств и т.п.

В настоящее время уровень развития предприятий общественного питания достаточно высокий. Растет число новых предприятий, возрастает их товарооборот, происходят значительные качественные из-

менения, внедряются новые технологии производства и сервиса. Основную часть общедоступных предприятий составляют рестораны, бары, кафе, закусочные. Развиваются предприятия быстрого обслуживания ,фаст –фуды.

Появляются новые типы предприятий общественного питания с определенными стилистическими направлениями: украинское, русское, итальянское, китайское . Широким спросом пользуются национальные кухни, что хорошо заметно по быстрому росту множества пивных баров специализированных кафе и ресторанов. На фоне развития научно-технического прогресса появился новый тип кафе – интернет кафе оборудованные компьютерами с выходом в интернет.

Большую популярность приобретает такой тип предприятий общественного питания как «рестораны семейного типа». (Рис.1) Такие рестораны предоставляют комплекс услуг направленных как на взрослых посетителей, так и на детскую аудиторию и включают дополнительные услуги ;игровые площадки, боулинг (с дорожками и для взрослых, и для детей), игровые автоматы, услуги няни, стульчики для малышей и т. п..



Рис.1 ресторан семейного типа « Баклажан» Россия

Рестораны для всей семьи специализируются на проведении дней рождений и различных семейных праздников. Также возникает ряд специализированных детских кафе и ресторанов, в которых предусмотрены для ребёнка диетическое меню и развлечения на любой вкус: горки, сухие бассейны, клоуны. Размещаются такие предприятия в основном в жилых районах, торгово-развлекательных центрах, вблизи парков и детских зрелищных комплексов.

В целом размещение предприятий общественного питания в городской застройке на сегодняшний день достаточно массово. Рестораны, кафе, бары, закусочные являются частными предприятиями их размещение и тип на прямую зависят от собственника. А так как каждый ресторатор хочет получать прибыль от своего заведения, то самым вы-

годным является размещение предприятий общественного питания в местах наиболее массового пребывания людей поближе к центральной части города, на центральных улицах, в парках и скверах. Концентрация предприятий в центре города конечно достаточно рентабельна, однако возникает ряд проблем с размещением. Многие предприятия расположенные в первых и подвальных этажах не имеют подъездов и парковочных мест (что отражается на скоплении транспорта на проезжей части улиц), слабо развита, а иногда просто отсутствует хозяйственная зона с разгрузочными площадками. Предприниматель, заинтересованный в финансовой стороне своего предприятия не всегда придерживается нормативной базы.

Ритм жизни современного человека за частую не позволяет найти время на полноценный домашний обед, на помощь приходят заведения быстрого питания, фаст-фуды, всевозможные закулочные, пиццерии, сосисочные (Рис 2).



Рис.2. Рестораны быстрого обслуживания «Ростикс», «McDonald's»

Одними из известных компаний формата фаст – фуд является «Макдональдс» пришедший к нам из США, где индустрия быстрого питания развита достаточно хорошо. Так у корпорации McDonald*s насчитывается больше 30000 ресторанов в 119 странах мира.(Рис.2). Все эти заведения предлагают достаточно недорогую, вкусную и быструю пищу. Расположение таких заведений в городской застройке достаточно разнообразно от передвижных уличных прилавков, тележек и автофургонов до отдельно стоящих киосков, павильонов или находящихся в составе других зданий стационарных заведений. Конкуренция в области быстрого питания с каждым годом увеличивается и увеличивается борьба за территорию в застройке, это видно по тому, как быстро и массово в центральной части города размещаются предприятия общественного питания.

Однако, несмотря на развитие и возникновение различных типов предприятий общественного питания практически исчез такой тип предприятия как столовые диетического, лечебного, профилактического назначения, заведения с качественной продукцией рассчитанные на круг потребителей имеющих более низкую потребительскую способность.

Заключение

Следует отметить, что дальнейшие исследования в области типологии предприятий общественного питания являются актуальными и важными. По определению современной статистики численность предприятий неуклонно растет, возникают новые типы, которые еще не достаточно изучены. Также современное состояние предприятий общественного питания требует детального рассмотрения, обобщения опыта, анализа, научно обоснованной оценки, рекомендации по их размещению, развитой типологии, архитектурно - планировочной и функциональной организации.

Summary

This article discusses features of the typology of modern catering, state of the network, the trend of development.

Литература

1. Уренев В.П. « Предприятия общественного питания».- М.:Стройиздат,1986.-176ст.:(архитектору–проектировщику)
2. Уренев В.П. « Архитектура предприятий общественного питания». К.: Будівельник, 1981.-128ст.
3. Калашников, А.Ю. **Кафе**, бары и рестораны: организация, практика и техника обслуживания / А.Ю. Калашников М.: Велби; Проспект, 2008. -384 с.
4. Ефимова О.П.: Экономика общественного питания / Под ред. Н.И. Кабушкина. – Минск: Новое знание. 2009.-304с.
5. Демо www.MARKETING.VC(источник: ресторанный консалтинг).