

## **СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ УСЛОВИЯХ**

*В.П. Уренев И.П. Кумко*

Важнейшим вопросом в системе общественного обслуживания населения является организация общественного питания в новых социально-экономических условиях, его роль и место в городской застройке.

Будучи одной из важнейших отраслей народного хозяйства и одним из наиболее распространенных видов общественного обслуживания населения, общественное питание в современных социально-экономических условиях приобретает особое значение не только как средство производства, но и как средство реализации услуг.

Нужно отметить, что в недавнем прошлом перспективы развития общественного питания в основном рассматривались, главным образом, в свете решения общегосударственных, политических и социальных задач, где была сделана попытка обеспечения массовым питанием различных социальных групп населения, ставились задачи освобождения женщин от приготовления пищи в домашних условиях. С этой целью проводились ежегодные оценки социологов и экономистов, свидетельствовавшие о значительных непродуктивных тратах времени на организацию процесса питания в домашних условиях. Ставилась задача массового перехода на общественное питание, как наиболее прогрессивную форму производства и потребления пищи. Однако эта программа не нашла своего полного решения по ряду различных причин.

Несмотря на объективно складывающиеся предпосылки перехода на общественные формы питания, приготовление и потребление пищи населением городов все еще совершается, в значительной мере, в домашних условиях, составляя одну из основных функций семьи. Если в прошлые времена семья в городах насчитывала 6-8 человек, то сейчас размер семьи значительно сократился. Причем, размер семьи обратно пропорционален величине города, а следовательно, в крупных городах домашнее хозяйство становится более мелким и нерациональным. Так, кустарный характер домашнего приготовления пищи приводит к нерациональным затратам продуктов, энергии, оборудования и занимает много времени. Так, по данным исследования, затраты времени на приготовление пищи в городах занимают наибольшее время в общем объеме домашнего труда и находятся в обратной зависимости от величины города. Затраченное время на приготовление пищи в малых городах в 1,6 раза больше, чем в крупных. Объясняется это более высоким уровнем "индустриализации быта" и относительно высокой плотностью

сети предприятий общественного питания в крупных городах. Эти данные свидетельствуют о том, что время, затраченное на приготовление пищи в домашних условиях, в обоих случаях остается высоким. По данным обследования установлено, что в среднем, женщина затрачивает на приготовление пищи от 2 до 4 часов в сутки, а средняя продолжительность приготовления пищи и других, связанных с этим работ (покупка продуктов, мытье посуды, сервировка стола и т.п.), у работающих женщин крупных городов в 8-9 раз выше, чем у работающих мужчин. Эти данные свидетельствуют о значительных затратах времени на организацию процесса питания в домашних условиях, как для одной семьи, так и в целом по стране.

Такая загруженность и, в первую очередь, женщин, в области приготовления пищи свидетельствует о важности решения этой бытовой и социально-экономической задачи. Ее решение возможно при основном переходе на общественное питание, как наиболее прогрессивную форму производства и потребления пищи.

В связи с этим общественному питанию принадлежит самая значительная роль в рационализации внебрачного времени. Известно, что хорошо организованная работа в предприятиях общественного питания наглядно свидетельствует о их преимуществах в сравнении с домашним питанием и, в первую очередь, затратами труда, которые в 5-6 раз меньше, чем в домашних условиях.

Важным достоинством общественного питания является приготовление пищи на научной основе с учетом времени года, возраста (профилактическое питание), состояния здоровья (лечебное питание). Общественное питание способствует хранению и равномерному распределению продуктов питания. Это четкое планирование производства продуктов питания, их рациональное распределение и, наконец, практическое использование отходов от продуктов питания, что, в определенной степени, способствует решению продовольственной программы в стране.

Рациональное использование и массовое внедрение общественного питания во многом зависит от особенностей населенного места и жилой застройки, их планировочной структуры, численного состава населенного места, контингента обслуживания, а также размещения, типа предприятия, его вместимости, формы обслуживания, ассортимента, эстетических, санитарно-гигиенических и экономических факторов.

Решающим условием эффективного использования капитальных вложений, направленных на расширение материально-технической базы общественного питания, является рациональная организация сети предприятий общественного питания.

В настоящее время повышению уровня экономического обоснования развития сети предприятий общественного питания в городах не уделяется должного внимания: недостаточно проработаны на научной основе вопросы планирования закрытой и открытой общегородской сети в масштабе города; не определены основные факторы, обуславливающие распределение общегородской сети между отдельными его районами; недостаточно обоснованы принципы размещения предприятий на территории отдельного планировочного или жилого района; отсутствуют научно-обоснованные рекомендации по структуре и методике расчета сети. Все это серьезно затрудняет разработку на практике перспективных планов развития и размещения сети предприятий общественного питания в городах.

Потребность в услугах общественного питания проявляется в спросе. Поэтому изучение и прогнозирование спроса населения на продукцию и услуги общественного питания – важнейшая часть научного обоснования соотношений между потреблением услуг и оптимальным развитием сети предприятий общественного питания. Спрос здесь может быть самых различных видов и форм. Их разнообразие, в значительной степени, связано с функциями общественного питания. Формирование спроса происходит под воздействием основных социально-экономических факторов: месторасположение предприятия; возрастная структура населения; количественный и качественный состав населения, половозрастной состав населения; величина денежных доходов населения; сезонность.

Исследования, проведенные в крупных городах, показали, что спрос на услуги предприятий общественного питания, расположенных в центральных районах города, на оживленных магистралях, в местах массового отдыха населения, значительно выше, чем в жилой зоне.

Спрос на услуги общественного питания формируется под влиянием величины денежных доходов населения. При этом рост доходов населения сопровождается увеличением расходов

на услуги общественного питания. Однако, исследование влияния количественного состава семьи показало, что с увеличением семьи расходы на услуги общественного питания уменьшаются.

Сеть предприятий общественного питания должна проектироваться как единая взаимосвязанная система, где отдельные предприятия функционируют как ее составные элементы. Выбор типов предприятий и их размещение в городской застройке зависят от частоты их посещения и от функций, какие они выполняют. Они могут выполнять и осуществлять повседневное питание в определенный, ограниченный отрезок времени (кафе, закусочные), или совмещать питание с отдыхом, развлечением с соответственной формой обслуживания, рассчитанной на использование части свободного времени населения (рестораны, специализированные кафе, бары).

Исходя из этого, предприятия предназначаются для обслуживания жилой зоны (микрорайонов, районов, кварталов, комплексов) в пределах пешеходной доступности и предприятия, обслуживающие города в целом с учетом транспортной доступности.

Исследования показали, что с увеличением свободного времени во много раз повысилась подвижность населения, что вызвало необходимость широкого развития различных видов городского транспорта. Транспортная доступность, в свою очередь, приводит к усилению связи между элементами планировочной структуры города, последствием чего и является концентрация учреждений обслуживания у остановок общественного транспорта. Более того, некоторые исследования считают, что в будущем транспортная коммуникация "дом – работа" должна стать основной в смысле размещения на ней самых разнообразных объектов системы обслуживания, в том числе и предприятий общественного питания. Исследования также показывают, что существует определенная зависимость все возрастающей пространственной подвижностью населения и организацией общественного питания. Так, например, в общегородских центрах крупных городов в дневное время население бывает в 5-7 раз больше, чем проживающих в данном районе, а из каждых 100 человек, 80 проводит свое свободное время за пределами места жительства.

В центрах городов все более ощутимым становится дефицит свободных участков для размещения объектов обслуживания, в том числе, предприятий общественного питания. Реконструкция городов и преобразование их планировочной структуры, с целью улучшения в них условий труда, быта и отдыха населения является одной из наиболее многогранных и сложных проблем. При этом особое место в реорганизации системы обслуживания отводится реконструкции существующей сети предприятий общественного питания, где важным является эффективное использование действующих предприятий, способствующих качественному улучшению структуры сети. В последние годы в отечественной и зарубежной практике успешно функционируют в подземных переходах и станциях метро кафе и рестораны, пользующиеся значительным спросом у населения. Земельный дефицит в центральных районах крупных городов уже в настоящее время ставит на повестку дня вопрос всемерного освоения подземного пространства. Подземная урбанизация неразрывно связана с экономией наземных территорий, а также позволяет рационально приблизить объекты питания к потребителю, не ограничиваясь условиями застройки. Открытая (общедоступная) сеть предприятий общественного питания ограничивается не только общегородской системой обслуживания. Ее развитие имеет широкие границы как в пригородных зонах, так и в межселенных территориях. Ежегодный рост производства и продажи населению автомобилей в нашей стране вызывает настоятельную необходимость проведения в жизнь ряда мероприятий по улучшению условий труда и отдыха водителей, пассажиров автомобильного транспорта, автотуристов и т.п. И, в первую очередь, важную роль играет обеспечение этого контингента общественным питанием. В отечественной и зарубежной практике, - сеть такого вида предприятий питания, которые объединяют в себе архитектурные и технологические особенности как загородных, так и обычных городских ресторанов и кафе. Кроме этого, они характеризуются и сугубо специфическими чертами, в этих предприятиях встречаются почти все виды обслуживания в разных вариантах. Здесь и обслуживание официантами, самообслуживание у стойки, банкетные комнаты и обслуживание непосредственно в автомобилях.

В зарубежной практике некоторые рестораны обслуживают посетителей только в автомобилях и не имеют мест в обеденных залах. Быстрое обслуживание в таких ресторанах

достигается главным образом за счет высокой степени механизации приготовления пищи, а также максимальным использованием полуфабрикатов и изделий заводского приготовления. Обслуживание в этих ресторанах меняется в зависимости от сезона, клиентуры и даже времени суток.

В условиях научно-технического прогресса общественное питание должно переходить на индустриальные методы приготовления пищи (использование полуфабрикатов высокой степени готовности, охлажденных и быстрозамороженных блюд), осуществлять техническое перевооружение предприятий, внедрять новые виды обработки сырья и продуктов, прогрессивное оборудование, позволяющее механизировать трудоемкие процессы приготовления и раздачи пищи, включая поточные линии обработки продуктов, механизированные линии комплектации и отпуска обедов, унифицированное тепловое технологическое оборудование и т.д.

Все это способствует более эффективному использованию финансовых, трудовых и материальных ресурсов, особенно теперь, когда приватизация является одной из важнейших составных частей реформирования экономики Украины и формирование рыночных отношений происходит путем создания в современном обществе слоя заинтересованных собственников, в частности в сфере производства и реализации услуг, в том числе, занятых в торговле и общественном питании. Происходят также существенные изменения и в составе потребителей. На смену принципа стандартизации и равномерности в распределении товаров и услуг приходит принцип дифференциации, в зависимости от уровня материальной обеспеченности разных социальных групп населения.

На сегодняшний день и на перспективу, общественное питание будет играть важную роль в решении ряда проблем и задач, связанных с обеспечением местами приложения труда, повышением его производительности, экономным использованием продовольственных ресурсов, сокращением времени на приготовление пищи и возможностей для культурного проведения досуга населения.

Переход на новые принципы управления и развития, возникновение новых социально-экономических программ, коренным образом изменило и переход к решению проблемы — дислокации предприятий общественного питания в городской сети.

Дальнейшее развитие и расширение отрасли, строительство новых и реконструкция существующих предприятий общественного питания должно вестись на качественно новой научно-технической основе, предлагающей соответствующий уровень проектных решений, так как эффективность использования капитальных вложений во многом определяется на этапе проектирования.

Также решающим условием эффективного использования капитальных вложений, направленных на расширение материально-технической базы общественного питания является рациональная организация сети этих предприятий, основанная на принципах соподчиненности структурных элементов и адаптивности к окружающей городской среде.

На последующих этапах перспективного развития система общественного питания, совершенствуясь, должна пополняться новыми типами предприятий, наиболее полно удовлетворяющих специфическим потребностям различного контингента населения в зависимости от их возраста, состояния здоровья, материальной обеспеченности, склонностей и увлечений.

При этом процесс дифференциации пойдет, в основном, по пути все более узкой профилизации, связанной с появлением и развитием новых предлагаемых услуг и форм обслуживания, а также по пути специализации предприятий в зависимости от ассортимента производимой и реализуемой продукции.