

СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКАЯ СУЩНОСТЬ ОТРАСЛИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Яхьяев Эркин

соискатель СамИЭС

Искандаров Бекзод

соискатель СамИЭС

Аннотация: На этой статье изложено социально-экономическая сущность отрасли общественного питания и теоритически обосновано подходы разных учёных современности

Ключевые слова: социальность, экономика, питание, общественность, предприятие, рынок, услуг, общественного питания, досуг.

SOCIO-ECONOMIC ESSENCE OF THE PUBLIC FOOD INDUSTRY

Yaxyayev Erkin

applicant SamIES

Iskandarov Bekzod

applicant SamIES

Abstract: This article describes the socio-economic essence of the public catering industry and theoretically substantiates the approaches of various scientists of our time.

Key words: sociality, economy, food, community, enterprise, market, services, public catering, leisure.

Сфера общественного питания — это неотъемлемая часть жизни современного населения в целом и каждого человека в частности. Она обеспечивается усовершенствованием и модернизацией технологий производства пищевой продукции, включая все этапы жизненного цикла готовых блюд - доставку сырья, его переработку и выпуск. Общественное

питание является одной из главных социально-экономических составляющих уровня развития общества.

Питание является формой потребления. По сочетанию функций предприятия питания отличаются от всех видов деятельности, в частности, от торговли и пищевой промышленности. Предприятия пищевой промышленности изготавливают продукты питания, однако, как правило, использовать их можно после дополнительной технологической обработки. Продукция общественного питания не подлежит длительному хранению и транспортировке, что требует организации потребления её на месте. Но в последние годы на предприятиях питания стали активно заниматься выпуском полуфабрикатов, кулинарных и кондитерских изделий, других видов продукции и реализацией их в розничную торговую сеть в порядке оптового отпуска[1].

Социально-экономическая значимость общественного питания выражена в экономии и облегчении труда, рациональном использовании пищевых продуктов. Оно представляет собой наиболее совершенную форму организации потребления. Данная сфера позволяет органично сочетать производство, обращение и потребление продукции общественного питания.

Питание как одна из форм потребления является неотъемлемым элементом общественного воспроизводства. Удовлетворение личных потребностей населения в пище осуществляется индивидуально или массово в специальных предприятиях[2].

Предприятия общественного питания участвуют в создании национального дохода общества. В них совершается процесс производства, в ходе которого создаются новые материальные блага. Труд работников, занятых приготовлением пищи, является производительным, так как приумножает массу создаваемых в обществе материальных благ.

Общественное питание способствует воспроизводству рабочей силы,

росту производительности труда и повышению эффективности общественного производства. Для обеспечения непрерывности процесса производства необходимо постоянно возобновлять трудоспособность работников производства, воспроизводить их рабочую силу. Такое воспроизводство осуществляется ежедневно в результате отдыха организма и потребления человеком пищи, которому отводится главная роль.

Потребляя продукты питания, человек восстанавливает свою способность к труду. Питание - это не только личная потребность людей, от удовлетворения которой зависит их физическое развитие и моральное состояние, но и важный фактор, во многом определяющий все стороны человеческой деятельности. «Производство продуктов питания, — писал К.Маркс, - является самым первым условием жизни непосредственных производителей и всякого производства вообще...».

Питание обеспечивает воспроизводство главной производительной силы общества - человека. Таким образом, питание - это объективная физиологическая потребность человека в восстановлении энергетических затрат. Общественное питание способствует экономии трудовых и материальных ресурсов общества, увеличению свободного времени людей, сокращению издержек потребления[3].

Сфера общественного питания в Узбекской Республике является крупной организационно-хозяйственной системой, главной задачей которой является удовлетворение жизненных потребностей общества.

Сфера общественного питания отличается от других секторов экономики выполнением трех неразрывно связанных функций - производство кулинарной продукции, ее реализация и организация потребления. Кроме того, сегодня общественное питание как отдельный сегмент рыночной экономики в равной степени решает как экономические, так и социальные задачи. Условия функционирования общественного

питания определяют особенности формирования модели управления данным сегментом рыночной экономики региона.

В научной литературе рассматривается понятие рынка как совокупность потребителей определенного товара или услуги и множества продавцов, реализующих определенный товар и предоставляющих услуги. Данная трактовка не дает возможности в настоящее время правильно и полно оценить влияние рыночных явлений на развитие экономики в целом.

Согласно Обще узбекскому классификатору видов деятельности, продукции и услуг, отрасль общественного питания относится к услугам. Услуга общественного питания - результат деятельности предприятий, граждан и предпринимателей по удовлетворению потребности населения в питании и проведении досуга. Услуга общественного питания имеет определенную специфику, так как ее невозможно в чистом виде отнести к непроизводственной сфере[4].

В современных рыночных условиях услуги общественного питания являются одной из перспективных и развивающихся составляющих экономики. В отечественных и зарубежных трудах разных авторов отражены разнообразные трактовки термина «услуга» и множество подходов к классификации этого понятия.

И.В.Шавандина при исследовании рынка услуг утверждает, что в условиях трансформации мировых экономических взаимоотношений, влияния глобализации, усиления конкуренции на рынке товаров и услуг, для организаций промышленности, торговли, общественного питания важно разделение товаров и услуг для решения организационных и технологических проблем. Однако потребители расценивают товар и услуги как неразделимое благо[5].

К.Гренроос представляет услугу как процесс, включающий в себя серию неосязаемых действий, которые по необходимости происходят при взаимодействии между покупателями и обслуживающим персоналом,

физическими ресурсами, предприятиями и поставщиками услуг.

В своих трудах Т.Н.Кутаева определяет услугу общественного питания как действие, находящее выражение в качестве произведенной продукции, организации питания, обслуживания и обеспечении проведения досуга.

М. Абрютина предполагает, что если взять за основу предлагаемое покупателем единство товара и услуги как объекта купли-продажи, то «рынок услуг общественного питания» можно рассматривать так же как и рынок различных потребительских услуг. Более полная трактовка определения услуги общественного питания приведена в ГОСТ УзР «Термины и определения». Мы считаем, что отличительной особенностью услуг общественного питания является их нахождение на грани осязаемых и неосязаемых товаров[5].

Услуга общественного питания - это комплекс действий предприятий общественного питания (юридических лиц или индивидуальных предпринимателей), являющихся объектом купли-продажи по удовлетворению потребностей потребителя в продукции общественного питания, связанных или не связанных с реализуемой продукцией, а также в создании условий для реализации и потребления продукции общественного питания и покупных товаров, в проведении досуга и в других дополнительных услугах.

Цели рынка услуг общественного питания по своей сути сходны с целями товарного рынка, но имеют и некоторые особенности, суть которых характеризует специфику услуги как рыночного продукта.

Цели рынка услуг общественного питания по своей сущности сходны с целями товарных рынков[6]. А.М.Фридман считает, что целями любого рынка являются:

- удовлетворение потребностей потребителей;
- получение дохода производителями услуг;

- создание общественных благ.

Экономической целью рынка услуг общественного питания является обеспечение эффективного использования потребительских ресурсов для удовлетворения потребностей общества. Реализация этой цели происходит в результате изучения потребностей общества в услугах и предоставления их многообразия на рынке.

Исходя из этого, можно сделать вывод, что производство услуг общественного питания зависит от изменяющихся рыночных условий, а также потребностей населения. Рынок услуг общественного питания включает в себя объекты и субъекты.

По определению М. Сероштан, объекты услуг общественного питания занимают особое место в структуре рынка предоставления потребительских услуг. Социально-экономической ролью объектов общественного является сочетание черт производственной сферы и сферы услуг: организация производства и реализация пищи, а также организация процесса потребления пищи и обслуживания потребителей.

В свою очередь, к субъектам рынка услуг общественного питания можно отнести:

- совокупность предприятий общественного питания, объединенных по ассортименту производимой и реализуемой продукции, сходных по производственным технологическим процессам, материально-технической базе и формам обслуживания потребителей;
- физических или юридических лиц, товаропроизводителей, которые занимаются предпринимательской деятельностью и приобретают продукцию с целью получения прибыли;
- отдельные группы населения с различными доходами и социально-демографическими характеристиками, а также индивидуальные потребители продукции общепита;
- коллективных потребителей (школьников, рабочих предприятий,

студентов, пассажиров транспорта дальнего следования, служащих различных ведомств, отдыхающих в домах отдыха, санаториях, лечебных учреждениях и т. д.).

По нашему мнению, рынок услуг общественного питания имеет ряд особых отличий от рынка других услуг:

- организовано производство продукции, ее реализация и организация потребления;
- осуществлен технологически законченный цикл производства продукции;
- представлена высокая конкуренция в отрасли услуг общественного питания;
- показано большое разнообразие субъектов хозяйствования в сети предприятий общественного питания;
- организовано предоставление услуг конкретному потребителю.

В экономической литературе общественное питание трактуется как под отрасль торговли, специализирующаяся на изготовлении пищевой продукции, годной к немедленному потреблению или продаже потребителям, и обслуживании процесса потребления. Мы считаем, что в этом определении неполно отражен состав деятельности общественного питания как масштабного сегмента экономики, а именно:

во-первых, нельзя полагать, что общественное питание — это не самостоятельная отрасль, а под отрасль торговли. Общественное питание и розничная торговля выполняют различные виды деятельности, и, скорее всего, в качестве подотрасли выделено сложившейся практикой статистической отчетности;

во-вторых, в представленном определении реализация покупных товаров не отражается как один из видов деятельности предприятий массового питания;

в-третьих, данное определение предполагает, что общественное

питание призвано обслуживать только процесс потребления кулинарной продукции.

Все предприятия общественного питания различаются по степени завершенности технологического процесса и могут включать в свой состав заготовочные предприятия. Они предназначены для производства полуфабрикатов заготовочным предприятиям, а именно кафе, барам, столовым, ресторанам, в которых процесс доведения полуфабрикатов состоит в одной или нескольких стадиях тепловой обработки. Исходя из этого, общественное питание призвано обслуживать не только процесс потребления готовой кулинарной продукции, но и процесс ее производства.

В различных литературных источниках понятие «общественное питание» описано такими различными определениями, как «отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей», или как любые «формы питания, организованного вне домашних условий».

По нашему мнению, содержание услуги общественного питания следует понимать как отдельный вид экономической деятельности хозяйствующих субъектов, связанных с производством и реализацией продукции, проведением досуга, цель которых заключается в повышении потребительской полезности услуги в сфере внедомашнего питания населения.

Определение ресторанного рынка можно расширить до уровня понятия рынок предприятий общественного питания. Рынок предприятий общественного питания – это совокупность существующих и потенциальных продавцов и покупателей, объединенных потребностями, породившими спрос на продукцию предприятий питания. К числу продавцов можно отнести рестораны, кафе, бары и т.д., поставщиков кухонного технологического оборудования и инвентаря, оптовых

поставщиков продовольствия и напитков, вспомогательных расходных материалов и т.д.

В Толковом словаре под редакцией С.И.Ожегова общественное питание определяется как «отрасль народного хозяйства, занимающаяся производством и продажей готовой пищи и полуфабрикатов».

Мы считаем, что данное определение достаточно узко отражает сферу общественного питания, так как в нем отсутствует одна из главных составляющих - организация потребления и проведение досуга населения.

Другие источники определяют общественное питание как специфическую отрасль народного хозяйства, осуществляющую производство, реализацию и организацию потребления продуктов питания.

Г.Е.Чернов понимает под системой общественного питания «совокупность предприятий общественного питания, а также инфраструктурных организаций, непосредственно обеспечивающих работу последних, связанных либо достаточно стандартизированной технологической цепочкой предоставления услуг, либо единством владения или общностью системы управления, либо скоординированной работой на едином рыночном сегменте» .

Термин «общественное питание» определяется и как «методы приготовления большого количества пищи, выполняемые без предварительной договоренности с потребителем» и как любые «виды питания, организованного вне дома» .

И.Н.Смагина и Д.А. Смагин приводят следующее определение: «Общественное питание - это специфическая отрасль народного хозяйства и разновидность торговой деятельности, поскольку предмет деятельности из сферы производства переходит в сферу обращения и потребления».

В своих трудах Т.И.Николаева, З.О.Фадеева описывают общественное питание как одну из общественно организованных форм удовлетворения потребностей людей, а именно форму удовлетворения

потребностей населения в услугах по организации питания в не домашних условиях . Они выделяют в общественном питании общие свойства услуг, относящиеся ко всем прочим услугам и специфические.

К общим можно отнести неотрывность производства услуг от потребления, направленность конкретному потребителю, непостоянство качества, связанного с различными условиями предоставления услуги, нестабильность спроса.

В свою очередь, к специфическим свойствам относятся: участие потребителей в процессе получения услуги, зависимость результата не только от производителя, но и от потребителя, разнообразный объем и характер услуг различных типов предприятий, многообразие форм обслуживания и другие.

М.Н.Греховодова определяет общественное питание как специфическую подсистему экономики, создающую в процессе своего функционирования новые потребительские блага в форме продуктов питания и реализующую их в процессе производства продукции и обслуживания потребителей, наряду с реализацией товаров, произведенных другими отраслями народного хозяйства .

Мы считаем, что в данном определении деятельность общественного питания содержит в большей мере экономическую направленность и позволяет отнести его одновременно к сферам материального производства, обращения, услуг и потребления. Здесь прослеживается единство торгово-технологической, материально-вещественной и организационно-экономической структур.

Мы считаем, что в данных определениях не в полной мере отражается сущность общественного питания как экономического сектора, состоящего из предприятий разных форм собственности, выполняющих различные функции.

Следует отметить, что некоммерческие предприятия общественного

питания предоставляют, как правило, ограниченный комплекс услуг и выполняют функции производства, реализации и организации потребления кулинарной продукции, а коммерческие организации предоставляют полный комплекс услуг, главной целью которых является получение прибыли в результате товарно денежных отношений с потребителями.

Для отрасли общественного питания характерна общность материальнотехнической базы, торгово-технологической и организационно-экономической структур.

Отрасли общественного питания свойственно сочетание таких функций, как производство, переработка, реализация и организация потребления выпущенной продукции, а также оказание услуг населению. Исходной является функция производства, затраты труда на которую составляют 70-90 % всех затрат труда в отрасли. В процессе производства на предприятиях общественного питания создаётся новый продукт. Собственная продукция общественного питания поступает в реализацию с новыми потребительскими свойствами и дополнительной стоимостью.

Ведение домашнего хозяйства, в т. ч. и приготовление пищи, связано с большими затратами времени и труда. Домашнее приготовление пищи отнимает у семьи, состоящей из 4 человек, ежедневно 3-4 часа. Затраты труда на приготовление пищи в предприятиях общественного питания в 5-6 раз меньше, чем в домашних условиях.

Общественное питание дает возможность экономить продукты питания. В условиях домашнего приготовления пищи невозможно рационально и экономно расходовать продукты из-за небольших размеров производства, несовершенства технологических процессов, разных уровней кулинарной квалификации домашних хозяек, невозможности утилизации отходов и побочных продуктов производства. Общественное питание позволяет рационально использовать пищевые отходы, которые составляют до 10 - 15 % общего объема продовольственных ресурсов, а по

картофелю и овощам 20-25 %. Оно дает возможность более эффективно использовать энергию, топливо. Так, для приготовления 1 обеда в домашних условиях требуется 1 кг условного топлива, а на предприятиях общественного питания - 350 г.

Общественное питание обеспечивает возможность организовать питание людей на научной основе. Научная организация питания означает внедрение научно обоснованных физиологических норм потребления и организацию питания людей с учетом профессии, возраста, состояния здоровья.

Мы считаем, что социальное предназначение общественного питания состоит, прежде всего, в удовлетворении спроса населения на товары и услуги по приемлемым ценам. Кроме того, общественное питание призвано удовлетворять и другие социальные потребности населения: высокое качество продукции и услуг, минимальные затраты времени на дорогу к месту организации питания и на ожидание обслуживания, уровень сервиса и т.п. С развитием общества эти требования повышаются и усложняются.

Развитие общественного питания в последние годы говорит об усилении его роли в организации досуга потребителей и проведении различных социальных мероприятий. Сегодня предприятия общественного питания стремятся увеличить количество потребителей, используя различные развлекательные программы, транслируя художественные фильмы, спортивные мероприятия, организуют проведение различных акций, конкурсов, дискотек, праздничных и тематических мероприятий.

Социально-экономическое значение общественного питания выражается в создании условий для роста производительности и улучшения организации труда благодаря предоставлению полноценного горячего питания по месту работы и учёбы населения; в обеспечении экономии общественного труда и средств; в создании предпосылок для

увеличения свободного времени членов общества, особенно женщин.

Все предприятия общественного питания принадлежат либо государству, либо коммерческим структурам. К государственному сектору общественного питания относятся школьные столовые, питание в армии, в различных муниципальных учреждениях, исправительных колониях, питание пожилых людей, лечащихся в больницах, а также столовые для людей, занятых на службе в государстве. В отличие от государственного сектора, частный сектор также может включать в себя многие из названных предприятий, а также различные рестораны, кафе и другие виды заведений, приносящих прибыль. К этому сектору относятся и предприятия, которые организуют выпуск кулинарной продукции, реализуемой через любое торговое предприятие.

В конце прошлого столетия система массового питания в нашей стране представляла собой весьма однообразную группу предприятий, предоставляющих чаще всего социальные услуги. К ним можно отнести государственные столовые, школьные столовые, буфеты и столовые лечебных, санаторных и детских учреждений.

По характеру своей деятельности почти все предприятия массового питания прошлого столетия были социально-направленными и только единицы из них являлись культурно-развлекательными заведениями. Единицы предприятий общественного питания славились «элитной кухней» (такими можно считать рестораны «Каримбек», «Зафар», «Гранд Назар», «Тохирий» в городе Самарканде). Система быстрого обслуживания прошлого века состояла из закусочных, пельменных и кафетериев с весьма ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции. Размещение и структура предприятий питания определялась системой, которые определяли месторасположение предприятия, их площадь, количество посадочных мест заведения, количество и виды оборудования. Очень популярными были типовые проекты, помогающие

избежать проблем проектирования и строительства заведений общественного питания.

Особенностью советской системы массового питания являлось одновременное обслуживание значительных масс населения в отраслях промышленности и аграрном секторе, при этом питание осуществлялось бесплатно или по льготным ценам. В этой системе минусом являлся весьма ограниченный ассортимент реализуемой продукции. Наряду с этим, положительным фактором этой системы была возможность использования на базе столовых специализированного лечебного, профилактического и диетического питания в виде отдельных залов или столов. В тот период предприятия общественного питания активно занимались выездной реализацией готовой продукции, что также создавало определенные эпидемиологические проблемы.

Еще в прошлом столетии общепит стал одной из площадок, на которой отрабатывались как новые экономические механизмы, так и образовывались новые взаимоотношения частных предпринимателей и государственных организаций. Кооперативные заведения в начале девяностых годов были предпосылками развития малого предпринимательства, но всё же большей частью рынка общественного питания еще распоряжалось государство. Уже после 2020 года это соотношение претерпело значительные изменения. В настоящее время на долю государственных и муниципальных предприятий питания приходится чуть более 10 %.

Организационные формы питания, являющиеся главной структурой в сфере общественного питания, предназначены для решения таких задач, как поддержание и восстановление здоровья населения. Решением проблемы общественного питания является оказание услуг обществу в организации питания в муниципальных учреждениях, государственных организациях и в коммерческих структурах. С точки зрения научных

исследований других стран, целью общественного питания является наиболее качественное удовлетворение нужд населения в питании вне дома путем модернизации научно-технической основы выработки и организации потребления пищевой продукции в целях достижения высокого уровня народного благосостояния.

Общественное питание подразделяется на ряд предприятий, имеющих свою функциональную принадлежность. Например, в отдельную группу выделяется питание в транспорте дальнего следования - авиационный, морской и железнодорожный. Определенную специфику имеет выездное обслуживание (кейтеринг), производство кулинарии. К системе быстрого обслуживания (фаст-фуд) относятся стационарные помещения и уличные киоски (тонары). Несмотря на некоторые изменения видов и названий предприятий общественного питания, в последние годы осталась неизменной их профессиональная производительность, которая увеличилась в большей части за счет появления системы быстрого обслуживания населения.

Перечень услуг, предоставляемых предприятиями общественного питания, во многом зависит от их типа и класса, удовлетворяемых потребностей и целевых потребителей.

Рассмотрев классификацию предприятий общественного питания по ГОСТ УзР «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», было установлено, что на формирование типа предприятий влияют такие факторы, как ассортимент выпускаемой продукции, материально-техническая база, методы и формы обслуживания, время обслуживания, профессиональный уровень квалификации персонала и условия обслуживания.

Л.А.Радченко в своих трудах классифицирует предприятия общественного питания по характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объема и видов предоставляемых услуг .

Представленные предприятия общественного питания предоставляют потребителям следующие услуги:

- услуги питания;
- услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
- услуги по организации потребления и обслуживания;
- услуги по реализации кулинарной продукции;
- услуги по организации досуга;
- информационно-консультативные услуги и др.

Список использованной литературы

1. Абтюрина, М. С. Экономический анализ товарного рынка и торговой деятельности: учеб, пособие/ М. С. Абтюрина //М.: Издательство «Дело и сервис», 2010. —464 с.

2. Аграновский, Е. Д., Дмитриев Б. В. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания/ Е. Д. Аграновский // Учебник. - М.: Экономика, 1982. - 144 с.

3. Азрилиян, А. Н. Большой экономический словарь/ А. Н. Азрилиян // - М.: Институт новой экономики, 1997.

4. Ануфриев, О.В. Отраслевые особенности предприятий общественного питания/ О. В. Ануфриев // Вестник СамГУПС. - 2010. - № 4(10)

5. Ассель, Г. Маркетинг: принципы и стратегия/ Г. Ассель //- Учебник. - М., 1999.-337 с.

6. Бакштановский, В. И., Согомонов Ю. В. Профессиональная этика/ Под ред. В. И. Бакштановского, Н. Н. Карнаухова //- Ведомости. Вып. 14: Этнос среднего класса - Тюмень: НИИПЭ, - 1999. - 154 с.

7. Komiljo o'g'li B. S. IMPROVING THE COMMODITY POLICY OF LOCAL INDUSTRIAL ENTERPRISES.