

*Ильхасан Ибрагим Алиевич*

студент

Филиал ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет  
им. В.Г. Тимирязова (ИЭУП)» в г. Симферополе  
г. Симферополь, Республика Крым

## **СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННОЙ ЭКОНОМИКЕ РОССИИ**

*Аннотация:* в ходе проведения исследования состояния общественного питания в РФ автором были рассмотрены его особенности в советский и современный рыночный периоды. В статье отражены современные тенденции развития данной отрасли отечественной экономики.

*Ключевые слова:* общественное питание, роль в жизни общества, особенности в советский период, особенности в рыночной экономике, современные тенденции развития.

Деятельность предприятий общественного питания заключается в решении как экономических, так и социальных задач, направленных на удовлетворение потребности населения в организации внедомашнего питания и досуга. Данная сфера играет всевозрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека. Это обеспечивается, прежде всего, изменением технологий переработки продуктов питания, развитием коммуникаций, средств доставки продукции и сырья, интенсификацией многих производственных процессов, появлением в нашем рационе новых, неизвестных ранее продуктов, влиянием и взаимопроникновением кухонь разных стран.

До конца восьмидесятых годов прошлого столетия (в период социалистической экономики) система общественного питания в России представляла собой весьма однородную массу предприятий, предоставляющих, как правило, социально – ориентированные услуги. Это были прежде всего столовые предприятий, а также школ, лечебных, санаторно-курортных и детских учреждений. В плано-

вом хозяйстве советского периода открытые предприятия (кафе, рестораны, столовые, пельменные и т. д.) также во многом носили социально-ориентированный характер и только в незначительной части являлись культурно-развлекательными заведениями.

В систему общественного питания советского периода входили также различные «экзотические» точки питания, связанные с системой хозяйствования – например «полевые станы». Система быстрого обслуживания состояла из баров и кофетериев с весьма узким диапазоном предлагаемых продуктов. Структура и размещение общепитовских точек определялась системой СНиПов, которые формировали практически все: где размещать точку, какое количество помещений и их площадь, виды и типы оборудования. Широкое распространение получили типовые проекты, которые во многом упрощали решение вопросов проектирования и строительства предприятий общепита [1].

Переход к рыночной экономике сопровождается изменениями в деятельности всех хозяйствующих субъектов потребительского рынка, в том числе в общественном питании: укреплением финансовой самостоятельности предприятий, повышением эффективности методов хозяйствования.

Изменилось в последнее время и отношение к сервисной составляющей общественного питания. На смену «ненавязчивому советскому» сервису приходит обслуживание гостей ресторанов и кафе, соответствующее лучшим мировым традициям гостеприимства. С каждым днём российские предприятия общественного питания приближаются к мировым стандартам, а порой и превосходят их [2].

На данный момент происходит кардинальная перестройка общественного питания – заканчивается эпоха развития на импортных продуктах, которая длилась более двадцати лет. Переход на отечественное сырьё после введения продовольственного эмбарго неизбежно повлечёт 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.

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.

### ***Список литературы***

1. Алексеева Д.А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Концепт. – 2016. – Т. 6. – С. 151–155 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e-koncept.ru/2016/56066.htm>
2. Трегулова И.П. Культура народов Причерноморья. – 2012. – №232. – С. 78–82.

3. Алексеева Д.А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://e-koncept.ru/2016/56066.htm> (дата обращения: 23.06.2017).