(cc) BY

Хван Владимир Итекович

студент

ФГАОУ ВО «Дальневосточный федеральный университет»

г. Владивосток, Приморская область

АНАЛИЗ ОСОБЕННОСТЕЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ФАБРИКИ-КУХНИ

Аннотация*: в статье рассматриваются характерные черты работы фабрики-кухни при помощи метод SWOT-анализа. Автором виды и особенности функционирования фабрики-кухни.*

Ключевые слова*: фабрика-кухня, SWOT-анализ, предприятие общественного питания.*

В настоящее влияние новых вызовов эпидемиологического характера необходимо восстанавливать экономику регионов и повышать уровень качества и безопасности производства пищевой продукции. Учитывая потребности отрасли, фабрика-кухня является одним из наиболее перспективных направлений в развитии общественного питания.

Фабрика-кухня – предприятие общественного питания, предназначенное для производства продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий общественного питания, магазинов и отделов кулинарии, предприятий розничной торговли, а также для доставки потребителям по их заказам на дом, в офисы, на рабочие места и др. [1].

На сегодняшний день можно выделить следующие варианты организации фабрик-кухонь:

1. Фабрика-кухня как заготовочный цех для другого заведения.

Основной задачей такой фабрики-кухни является приготовление полуфабрикатов для организаций, которые располагаются отдаленно.

При этом фабрика-кухня может быть частью такого предприятия либо находиться на аутсорсе у сторонних заведений.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Такая бизнес-модель требует особое внимание к правилам транспортировки полуфабрикатов, а также к температурным показателям в холодильных камерах, машине-транспортировщике, а также шоковых камерах.

В таких условиях работы необходима большая морозильная камера, так как при больших объемах производства необходимо место хранения замороженной продукции, при этом запас является важным элементом снижения негативных последствий

2. Фабрика-кухня как самостоятельное предприятие общественного питания.

Для реализации подобной организации предприятия необходимо иметь подразделение или место контакта с конечным потребителем.

В настоящее время можно реализовывать продукцию через доставку блюд или традиционным способом, организуя место приема пищи.

Для подобных предприятий необходимо уделять большое внимание температуре, внешнему виду и качеству готового блюда.

3. Фабрика-кухня, которая комбинирует предыдущие два вариант.

Представляет собой крупное промышленное предприятие, способное обеспечить продукцией большое количество потребителей.

В качестве инструмента для анализа функциональных особенностей функционирования фабрики кухни был выбран SWOT-анализ.

SWOT-анализ фабрики-кухни представлен в таблице 1.

Таблица 1

Сильные стороны	Слабые стороны
Высокий уровень качества и безопасности	Сильная зависимость от покупателей
Низкие затраты на инженерное обеспечение	Критические последствия при простое
Низкие затраты на логистику	Низкая гибкость
Низкие затраты на оборудование	Отсутствие специалистов по ФК
Низкие затраты на производство п/ф	Огромные пространства отводятся под упаковку и хранение продукции
Низкие затраты на арендную плату	
Низкие затраты на персонал	
Низкие затраты на обучение сотрудников	
Возможности	Угрозы

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Поиск новых поставщиков	Отток потребителей
Использование новых бизнес-моделей	Появление конкурентов
Автоматизация процессов	Изменение законодательства
Поиск новых предприятий для сбыта	Влияние поставщиков

Таким образом, в результате SWOT-анализа можно выделить следующие особенности функционирования фабрики-кухни:

1. Основным конкурентным преимуществом фабрики-кухни является централизованный контроль качества и безопасности выпускаемой продукции, а также входного сырья, что позволяет выпускать безопасный продукт.

2. Еще одним важным аспектом для фабрики-кухни является общая экономия, например: оборудование, помещения и т.д., поэтому необходимо постоянно искать дополнительные способы оптимизации имеющихся издержек.

3. Для наиболее эффективного использования имеющихся возможностей необходимо оптимизировать производство, путем автоматизации различных процессов, а также искать новые способы ведения бизнеса, альтернативных поставщиков и дополнительных потребителей выпускаемой продукции.

4. Добиться поставленных целей помогут сильные стороны, использование которых позволит быть максимально конкурентоспособными за счет низких издержек производства и контролируемого уровня качества выпускаемой продукции.

5. Для минимизации влияния слабых сторон необходимо иметь достаточный запас прочности в виде полуфабрикатов и сырья, рационально подходить к планировке цехов, а также создавать дополнительные связи с учебными заведениями.

6. Чтобы снизить вероятность реализации угроз необходимо: увеличивать количество партнеров, чтобы занять главенствующую позицию в отрасли, при которой новые игроки не могут выйти на рынок, к тому же за счет постоянного усовершенствования технологических процессов можно завлекать новых потребителей, которые не были заинтересованы в услугах фабрики-кухни. Также для удовлетворения спроса в квалифицированных кадрах необходимо взаимодействие с учебными организациями для общей выгоды.

Content is licensed under the Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)

Список литературы

1. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания: ГОСТ 31989–2012: межгосударственный стандарт Российской Федерации.: введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 июня 2013 г. №193-ст.: Настоящий стандарт подготовлен на основе применения ГОСТ Р 53523–2009.: Дата введения 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2019.

Содержимое доступно по лицензии Creative Commons Attribution 4.0 license (CC-BY 4.0)