

## **НАПРАВЛЕНИЯ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ КЛАССИФИКАЦИИ ТИПОВ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**Карнаухова К. С.,**

**Научный руководитель канд. эконом. наук, доцент Батраева Э.А.**

***Сибирский федеральный университет***

В настоящее время общественное питание в России является быстрорастущим сегментом сферы услуг. Ежегодно в России открывается большое количество предприятий всевозможного формата деятельности, с различными видами услуг и формами организации обслуживания потребителей. Такое разнообразие типов предприятий в условиях постоянного роста их числа должно подкрепляться соответствующими нормативными документами, которые, в свою очередь, с течением времени, должны совершенствоваться, чтобы максимально четко отражать содержание деятельности того или иного типа предприятия общественного питания.

Таким образом, существующие тенденции развития предприятий общественного питания обуславливают необходимость расширения номенклатуры предприятий и формулирования четких, понятных и обоснованных требований и критериев, по которым предприятия общественного питания будут классифицироваться на различные типы.

В данный момент номенклатура предприятий общественного питания далека от совершенства и критерии отнесения предприятий к тому или иному типу довольно размыты, это не дает возможность четко определить тип предприятия согласно требованиям ГОСТа. Чтобы привести классификацию в более четкий и актуальный вид, необходимо изучать и анализировать сформировавшийся и функционирующий рынок общественного питания, то есть состав сети предприятий, и определить пути совершенствования существующей классификации. Такое положение дел обуславливает актуальность темы и необходимость совершенствования существующей номенклатуры и установки жестких критериев для определения типа того или иного предприятия общественного питания.

Одним из способов осуществления поиска путей совершенствования является сравнение ныне действующей классификации с той, взамен которой, она была введена. В процессе сравнения необходимо найти наиболее значимые изменения в номенклатуре, выявить недостатки предложенной классификации и обозначить направления совершенствования классификации предприятий общественного питания.

В настоящее время в Российской Федерации действует ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания», утвержденный и введенный в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. №745-ст вместо действующего с 1995 года ГОСТа 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий». Оба государственных стандарта устанавливают классификацию предприятий общественного питания, общие требования к предприятиям общественного питания различных типов и классов.

Первое и самое главное отличие наблюдается в пункте 4 «Классификация предприятий общественного питания». Данный пункт в новом нормативном документе значительно расширен и уточнен.

В стандарте старого образца количество *типов предприятий* общественного питания сводилось к таким типам, как ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная. Новом же ГОСТе был дополнен список типов предприятий, и классифицироваться

предприятия стали так: ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная, предприятие быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня, магазин кулинария.

Одним из нововведений ГОСТа 2007 года стали определения на каждый из типов предприятия, в котором кратко описывался принцип их работы и организации, ассортимент и способ обслуживания. Так же была расширена классификация предприятий внутри отдельных типов. Было увеличено как количество признаков классификации, так и количество разновидностей внутри признаков. В таблице 1 приведен пример как расширилась номенклатура типов ресторанов.

Таблица 1 – Сравнительная характеристика классификации предприятий общественного питания типа ресторан в ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95 и ГОСТ Р 50762-2007

<b>ГОСТ 30389-95 / ГОСТ Р 50762-95</b>	<b>ГОСТ Р 50762-2007</b>
<i>По ассортименту реализуемой продукции:</i>	
Рыбный, Пивной, С национальной кухней С кухней зарубежных стран	Неспециализированные, специализированные (рыбный, пивной, с национальной кухней или кухней зарубежных стран)
<i>По месту расположения:</i>	
Ресторан при гостинице, Вокзале, В зоне отдыха, Вагон-ресторан	В жилых зданиях В общественных зданиях, В отдельно стоящих зданиях, В зданиях гостиниц, В зданиях вокзалов, В культурно-развлекательных объектах В спортивных объектах, В зонах отдыха, На транспорте.
<i>По интересам потребителей:</i>	
-	Клубный ресторан, Спорт-ресторан, Ресторан-ночной клуб, Ресторан-салон, Ресторан-варьите Ресторан-клуб для гурманов
<i>По методам и формам обслуживания:</i>	
-	Ресторан с обслуживанием официантами, Ресторан с системой обслуживания «шведский стол», Ресторан выездного обслуживания
<i>По составу и назначению помещений:</i>	
-	Стационарные, Передвижные (рестораны на морских и речных судах, в поездах)

Данная тенденция наблюдается в номенклатуре всех типов предприятий общественного питания определенных действующим нормативным документом-

ГОСТом. Что касается общих требований к предприятиям общественного питания, то сравнительный анализ показал, что существенных изменений не произошло, так как оформление требований к предприятиям различных типов было изменено для увеличения их количества. Характер самих требований не изменился.

Подводя итог сравнительной характеристике ранее действовавшего и нового ГОСТов по классификации предприятий общественного питания можно сделать вывод, что данный нормативный документ претерпел некоторые изменения в лучшую сторону. Направления его совершенствования имели характер расширения номенклатуры, то есть увеличение количества типов предприятий, если ранее их было 5, то сейчас – 10. Таким образом, в новом нормативном документе нашли отражение тенденции развития рынка общественного питания и это не может не оцениваться положительно.

Однако, не смотря на все улучшения, настоящий стандарт далек от совершенства и требует дальнейшей доработки или полной переработки, а основными направлениями совершенствования классификации предприятий общественного питания являются:

*-установка жестких критериев и требований к предприятиям, для отнесения их к тому или иному типу.* Так как не определены четкие критерии, существует проблема широкой дифференциации предприятий внутри каждого типа по уровню цен, ассортименту продукции, уровню обслуживания. Подобная ситуация размывает границы между рестораном и кафе, кафе и баром и т.д., что приводит к самоопределению предприятия, исходя из видения руководства и позиционирования на рынке;

*-уточнение дифференциации предприятий по уровню цен.* Такой подход позволит в большей степени отразить психологию потребителей: цели посещения, ожидаемые выгоды (бенефиты), учитывает стоимость услуги общественного питания, создает определенность для потребителя.

Предложенные направления совершенствования номенклатуры типов предприятий общественного питания будут способствовать более четкому представлению о том, какой тип предприятия функционирует на рынке, что позволит контролировать уровень и качество оказываемых услуг и будет способствовать с одной стороны, более полному удовлетворению потребностей населения, с другой стороны, поможет предпринимателям четко позиционировать себя на рынке, выявлять наиболее востребованные типы предприятий и развивать их.

#### Библиографический список

1. ГОСТ Р 50762 - 95. Общественное питание. Классификация предприятий. Введ. 01.07.95 – М.: Изд-во стандартов, 1996. – 7 с.
2. ГОСТ Р 50762 - 07. Классификация предприятий общественного питания. Введ. 27.12.2007 – М.: Изд-во стандартов, 2008. – 11 с.
3. Батраева Э. А. Экономика предприятия общественного питания / Э. А. Батраева; КГТЭИ – Красноярск, 2009.-569с.
4. Бычков В.Г. Общественное питание: итоги и перспективы / В.Г. Бычков, З.С. Ходорова. – М. : Экономика, 2004. – 240 с.
5. Экономическая ситуация в Российской Федерации: Рынки товаров и услуг – Рестораны, кафе, бары [Электронный ресурс] официальный сервер Федеральной службы государственной статистики. - Режим доступа: <http://www.gks.ru/>