

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗНЫХ ФОРМАТОВ В РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ

Карнаухова К. С.

научный руководитель канд. экон. наук, доц. Батраева Э.А.

Сибирский федеральный университет

Активное развитие системы общественного питания в России приводит к тому, что на рынке появляются новые виды предприятий, услуг и форм организации, заимствованные из опыта других стран. Однако каждое такое новшество адаптируется под российский рынок, теряя какие-либо отличительные особенности в связи с наличием нормативных документов, которые определяют тип и содержание предприятия общественного питания на государственном уровне, а так же из-за необходимости учитывать особенности спроса населения России.

Сравнивая же именно форматы предприятий общественного питания необходимо дать объяснение термину «формат заведения». **Формат заведения общественного питания** включает в себя тип предприятия, особенности интерьера, оформления, кухни, диапазона цен, наличие дополнительных услуг и развлечений.

Прежде чем говорить о изменениях, которые претерпевают новые для России форматы заведений общественного питания, необходимо сравнить предприятия общественного питания, имеющие стандартизацию согласно ГОСТ, и зарубежные стандарты такого же типа предприятия.

Для наглядности примера возьмем такое предприятие общественного питания, как бар. **Бар** - это питейное заведение с обязательным наличием барной стойки, в котором реализуются алкогольные напитки и блюда для их незамедлительного употребления. Барная стойка предназначается для разделения пространства бара на две функциональные зоны: зону для посетителей и зону для бармена. Согласно ГОСТ Р 50762-2007 «Классификация предприятий общественного питания» **Бар** - предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары. [1]

Если в России границы между баром, кафе и рестораном размыты, так как в барах также присутствует широкий ассортимент блюд сложного приготовления, а так же обслуживание с помощью официантов, то в Соединённых Штатах Америки часто существуют юридические отличия между ресторанами, барами, и даже типами баров (Таблица 1).

Таблица 1 – Сравнительная характеристика основных особенностей баров в России и США

	Россия	США
Наличие барной стойки	Да	Да
Ассортимент блюд сложного приготовления	Около 30 наименований	Нет
Ассортимент алкогольных напитков	Более 150 наименований	Более 150 наименований
Способ реализации	Через барную стойку / официанты	Через барную стойку
Музыка	Живая / внутренняя	внутренняя

Эти отличия разные в разных штатах, и даже в разных муниципалитетах. Пивным барам официально разрешено продавать только пиво, иногда вино, сидр и другие слабоалкогольные напитки. Ликёрные бары продают все, начиная с пива и заканчивая крепкими алкогольными напитками. Например, в одном из самых популярных баров в мире «Coyote Ugly», меню состоит только из алкогольных напитков. Из вышесказанного можно заключить, что даже стандартные типы предприятий общественного питания в различных странах имеют весомые различия.

В последнее время очень популярен такой формат питейных заведений, как паб. Сравним особенности классического Ирландского пивного бара – паба в России и непосредственно в Ирландии. Для начала необходимо разобраться, что такое паб в изначальном его значении?

Паб (англ. *Pub* — сокращение от *Public house*, буквально «публичный дом» в значении места сбора населения) — заведение, в котором продаются алкогольные напитки для распития внутри или вне данного помещения. Традиционно существовавшие в Великобритании и Ирландии и являющиеся важным социокультурным элементом этих стран. Многие пабы контролируются пивоваренными заводами, поэтому зачастую качество предлагаемого пива выше, чем вина или иного алкоголя. Интерьер традиционных пабов в целом достаточно демократичен. Как правило, это небольшой — до 100 кв. метров — уютный зал, в котором размещаются разной величины столы со стульями. Многие пабы предполагают наличие небольшой пивоварни, которая находится непосредственно в пабе или вблизи от них.

Для сравнения возьмем один из самых популярных пабов в г. Дублин “The Temple Bar” и активно развивающуюся и наиболее близкую по формату федеральную сеть баров “Narat’s Pub” (таблица 2).

Таблица 1 – Краткие характеристики предприятий формата «паб» в России и Ирландии

	Narat’s Pub	The Temple Bar
Местонахождение	Россия, г. Красноярск	Ирландия, г. Дублин
Тип предприятия	Бар	Гастропаб
Часы работы	12:00 – 02:00	10:30 – 02:00
Средний чек	700-1000 рублей	400-9000 рублей (8 – 20 евро)
Кухня	Ирландская, Европейская, Русская	Европейская, Ирландская
Метод обслуживания	Через барную стойку	Через барную стойку
Официанты	Нет	Есть
Музыка	Внутренняя / живая	Живая

Как видно из таблицы, в целом данные заведения схожи по внутренним составляющим. Однако в соответствии с классификацией предприятий общественного питания *Narat’s pub* – это бар, питейное заведение, в то время как *The Temple Bar* – гастропаб, что подразумевает широкий ассортимент блюд европейской кухни. По факту в меню *Narat’s Pub*, помимо разнообразных закусок, присутствуют и полноценные блюда, а так же есть время «бизнес-ланч», что не соответствует типу предприятия общественного питания «бар». Подводя итоги сравнения развития пабов в России и Европе можно сделать вывод, что со временем традиции баров типа «паб» претерпели изменения: в наше время акцент делается не только на напитки, а так же и на блюда сложного приготовления.

Еще одним, набирающим популярность в России, типом предприятия общественного питания является «*дайнер*». *Дайнер* — тип ресторана быстрого

обслуживания характерный для Северной Америки, особенно для Среднего Запада, Нью-Йорка, Пенсильвании, Нью-Джерси и других северо-западных штатов Америки, хотя подобные заведения можно встретить по всей территории США, Канады и местами в Западной Европе. Дайнеры характеризуются широким перечнем блюд главным образом Американской кухни, непринужденной атмосферой и режимом работы допоздна. Отличительной чертой классических американских дайнеров является широкое использование нержавеющей стали для их оформления, что создаёт уникальную архитектуру дайнеров. В отличие от заведений «фаст-фуд», где меню ограничено различными гамбургерами и присутствует самообслуживание, в дайнерах обслуживают официанты, а помимо гамбургеров есть супы, салаты, гриль и пицца, большая алкогольно-коктейльная карта (более 50 наименований), а так же блюда изготавливают из более высококачественных продуктов.

Данный формат заведений набирает популярность в России главным образом из-за американских фильмов, так как довольно часто события фильма происходят именно в дайнерах. Однако наблюдаются довольно весомые отличия от классического формата.

В России в заведениях данного формата гораздо более обширное меню: порядка 30 позиций блюд сложного приготовления, отсутствует, в то время как в США для дайнеров достаточно меню из 15 позиций и обязательно наличие развлекательной программы. Так же, важно отметить, что для большинства людей в России поход в кафе связан не с простым приемом пищи, а с видом отдыха: встреча с друзьями, праздничные события и прочее. Американцы же посещают кафе и дайнеры с целью утоления потребности в пище на завтрак, ланч и ужин. Из этого следует, что Дайнер в России - это чаще всего кафе, с американской кухней и соответствующим оформлением, символизирующих американский стиль жизни.

Исходя из проведенного исследования, можно отметить, что российский рынок общественного питания с каждым годом становится все разнообразнее, как на типы предлагаемых кухонь, так и на форматы заведений. Все чаще предприниматели покупают зарубежные франшизы известных заведений общественного питания для открытия предприятий здесь, или заимствуют идеи для открытия новых для России форматов заведений. Однако в ходе сравнения традиционных и аналогичных русских предприятий становится ясно, что абсолютно все новые форматы заведений видоизменяются, с учетом специфики спроса и российского потребителя, его представлений.

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.

Библиографический список:

1. ГОСТ Р 50762 - 07. Классификация предприятий общественного питания. Введ. 27.12.2007 – М.: Изд-во стандартов, 2008. – 11 с.
2. Батраева Э.А. Изучение спроса в общественном питании: теория и практика: монография. / Э. А. Батраева, Краснояр. гос. торг – экон. ин-т. – Красноярск, 2002. – 236 с.
3. Обзор новых ГОСТов. Новые национальные стандарты для предприятий общественного питания. [Электронный ресурс] Expert-soft Мастер- Технолог - Режим доступа: <http://es-nsk.ru/stati/obzor-novih-gostov.html>
4. CHD Expert - Foodservice Industry Expertise [Электронный ресурс] официальный сайт CHD EXPERT GROUP. – Режим доступа: <http://www.chd-expert.us/>