

Наумов Д.А.

Научный руководитель: к.э.н., доцент Свистунов А.В.

*Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23
E-mail: ya.naumov1999@yandex.ru*

Перспективные направления развития сферы общественного питания в современных условиях

Общественное питание – важная сфера деятельности любого государства, в основе которой находятся предприятия, которые характеризуются единой формой организации производства и обслуживания потребителей.

В сфере общественного питания наблюдается тенденция роста. Главную роль в них играют организации быстрого общественного питания, которые быстро развиваются и не требуют больших усилий, если это сеть уже имеющихся заведений [1].

Доля фаст-фуда в России на конец 2019 года составляла 51%, что на 17% больше, чем в начале года. Прогнозируются увеличение доходов данного бизнеса фаст-фуда к 2022 году на 40%. При этом доля ресторанов полного обслуживания снизилась на 11% и составила 23%. Кофейни и столовые занимают меньше 15% в сумме и имеют по 5 и 8 процентов соответственно. Оставшиеся 13% занимают бары, розничная торговля, транспорт и вендинг [2].

Далее рассмотрим лидеров среди магнатов фаст-фуда в России.

Таблица 1 – Магнаты в сфере быстрого питания

Город	McDonald's	Burger King	Subway	KFC	Общее число заведений 2020	Общее число заведений 2018	Изменение 2018-2020 годы
Москва	238	235	119	242	976	834	142
Санкт-Петербург	79	61	57	73	316	270	46
Екатеринбург	13	18	28	12	83	71	12
Ростов-на-Дону	17	6	30	6	69	59	10
Челябинск	5	6	39	3	62	53	9
Новосибирск	8	11	2	23	51	44	7
Самара	15	5	8	13	48	41	7
Нижний Новгород	12	8	4	11	41	35	6
Казань	16	6	2	10	40	34	6
Омск	4	4	6	13	32	27	5
Итого	407	360	295	406	1718	1468	250

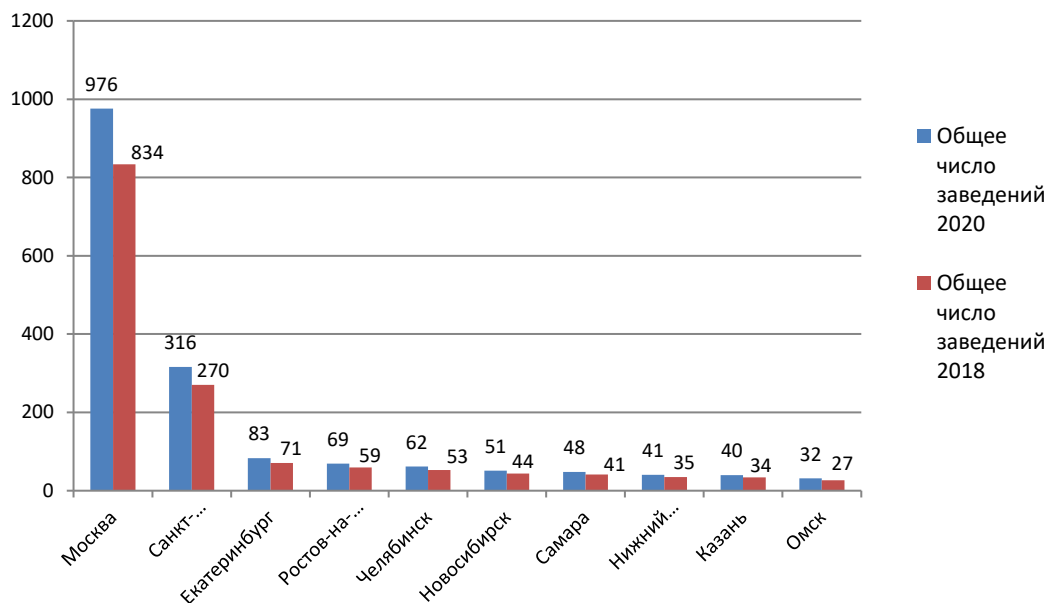


Рисунок 1 – Развитие ресторанов быстрого питания в крупнейших городах России

Исходя из анализа таблицы и графика видно, что быстрое питание – неотъемлемая часть нашего современного общества. Общее число заведений в городах-миллионниках к 2020 году выросло на 250 или на 17%, по сравнению с 2018 годом.

В современных условиях, чтобы оставаться на рынке наряду с конкурентами, необходимо быть готовым, адаптированным к любым условиям и иметь возможность и ресурсы, чтобы преодолеть любые трудности.

Одной из таких трудностей стала пандемия коронавируса в 2020 году, к которой многие предприятия оказались не готовы.[3]

По статистике Росстата в России оборот заведений общественного питания значительно снизился за период пандемии из-за введения ограничений. Оборот ресторанов, кафе, баров в январе-ноябре 2020 года сократился на 20,6% или до 1,214 трлн. рублей в денежном выражении. Самое глубокое падение наблюдается в период апрель-май 2020 года. В это время предприятия могли работать только в режиме «на вынос» или «на доставку»: падение составило 52,6% и 52,9% соответственно [4].

Еще одной проблемой стала порча продукции. Ссылаясь на ГОСТ 30390-2013, в требованиях которого говорится о соответствующем сроке годности продаваемой продукции, необходимо сказать о том, что после введения режима самоизоляции, продукты начали портиться без возможности реализации. Максимальный срок хранения имеют только напитки – 6 месяцев. Но карантин продлился больше, что повлекло дополнительные убытки предприятий [5].

В соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», который вступил в силу 1 января 2021 года, предприятиям необходимо обеспечить персонал масками, перчатками и дезинфицирующими средствами, что обязывает нести дополнительные затраты [6].

Чтобы справиться с современными проблемами, необходимо искать современные решения. К таким решениям относится освоение и внедрение технологий научно-технического прогресса.

Во многих странах мира инновационные технологии шагнули далеко вперед, и, в то время, как в нашей стране курьерам необходимо пройти лишние 200 метров, чтобы найти пешеходный переход, в других странах доставка происходит летучими дронами-доставщиками, которые могут за один день выполнить работу сотни курьеров-пешеходов.

На данный момент появилось много новых изобретений, на которые стоит обратить внимание.

Рассмотрим самые интересные и популярные тренды, связанные с революцией 4.0:

Революция 4.0 – развитие научных технологий, позволяющее облегчить жизнь людей, путем массового внедрения в работу человека киберфизических систем, обслуживающих человеческие потребности, как в быту, так и в труде и досуге.[7]

1) Автоматизация и диджитализация – с каждым годом снижается количество трудоспособного населения в России примерно на 250-300 тыс. человек, что заставляет работодателей тратить все больше сил на поиск сотрудников. Также никто не хочет увеличивать затраты на повышение заработной платы и обеспечение дополнительных условий для того, чтобы их удержать. Это заставляет все больше заведений знакомиться с новыми технологиями для обеспечения большей скорости обслуживания клиентов и экономии в оплате труда.

Данный тренд связан с заменой труда человека на планшеты, десктопные системы заказов, киоски самообслуживания и автоматизированные программные обеспечения для ресторанов. К плюсам относятся:

- Быстрота обслуживания;
- Безопасность обслуживания;
- Простота обслуживания;
- Качество обслуживания.

К минусам можно отнести:

- Потребность в человеческом труде становится менее выраженной;
- Сложность в освоении;
- Дороговизна внедрения;
- Длительное время на полную адаптацию клиента к новым условиям;
- Нехватка в человеческом общении.

2) QR-коды – чтобы обеспечить большую безопасность, многие рестораны переходят от бумажного меню, на меню по QR-коду. С этой технологией меры предосторожности во время карантина заставили познакомиться большую часть населения всего мира. Она проста в использовании и не требует больших затрат для ее введения.

3) Тренд на рынке ЗОЖ-продуктов. Все больше заведений пытается обеспечить свое меню безопасными, здоровыми продуктами. Данный тренд включил в себя несколько факторов [8]:

- Сахар – самый непопулярный ингредиент;
- Увеличение количества продуктов на растительной основе;
- Представление большей информации о продуктах от производителей;
- Большая социальная ответственность производителя (количество информации о продукте) становится важным критерием при выборе продуктов.

Ниже представлена классификация ЗОЖ-продуктов:

Улучшенные – продукты, содержание веществ, например, жиров, сахара и соли сокращено;

Функциональные – продукты, обогащенные полезными для здоровья ингредиентами. Например, йогурты с пребиотиками и протеиновые батончики;

«Продукты без» или «Free from» – продукты, в составе которых отсутствуют нежелательные ингредиенты: глютен, лактоза, мясо и т.д.;

Натуральные – продукты, которые произведены на основе натуральных веществ, способные благотворно подействовать на здоровье (с высоким содержанием клетчатки), например орехи, соевые продукты и т.д.

Органические – продукты, которые производятся, хранятся и обрабатываются в соответствии с точными техническими стандартами.

Таблица 2 – Анализ на рынке ЗОЖ-продуктов за 2018-2021 год с прогнозом до 2024 года, млрд. рублей

Категория	2018	2019	2020	2021	2022	2023	2024
Улучшенные	115,1	124,9	128,9	132,9	136,3	138,8	141,1
Функциональные	240,5	269,1	287,8	306,7	326,9	346,9	366,7
"Продукты без"	15,3	17,0	18,2	19,4	20,8	22,1	23,3
Натуральные	433,0	461,3	471,5	482,8	494,4	506,4	518,3
Органические	7,4	7,9	8,0	8,1	8,2	8,3	8,5
Всего	811,3	880,2	914,4	949,9	986,6	1 022,5	1 057,9

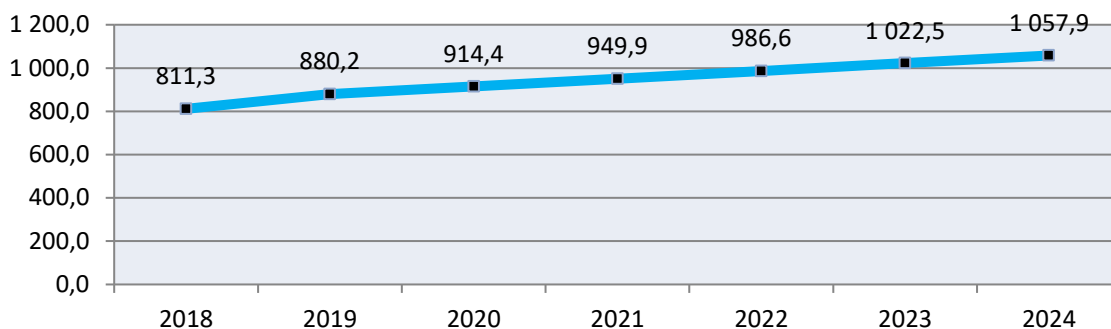


Рисунок 2 – Изменения на рынке ЗОЖ-продуктов с учетом прогноза за 2018-2024 гг., млрд. рублей.

Из таблицы 2 и рисунка 2 видно, что в настоящее время и в будущем люди будут постепенно переходить на более здоровую пищу, заменяя фаст-фуд на правильное питание.

О вреде быстрого питания речь идет уже давно. Фаст-фуд появился еще в древнем Риме, но до сих пор пользуется огромным спросом. Причиной этому стала его легкость приготовления, а также, относительно, низкая цена. Но быстро и вкусно, не значит полезно. Частое питание продукцией фаст-фуда приводит к зависимости и ожирению, проблемам с почками, гастриту и другим пагубным последствиям.

В период карантина фаст-фуд также пользовался большим спросом, так как в этой сфере доставка была развита до карантина и, закрыв свои двери, мы открыли им наши. Это очень удобно, быстро и дешево, но стоит обратить на это внимание, на вред, который наносит продукция данного вида нашему здоровью.

Для этого необходимо развиваться ресторанному бизнесу, кафе и даже фаст-фуду в направлении правильного питания, для сохранения здоровой жизни человечества.

Увеличив время приготовления на 10 минут, но улучшив качество продукции в разы, будет намного лучше, чем то, что мы имеем на сегодняшний день.

В данном вопросе может помочь государство. Оказывая поддержку путем правового регулирования, направленного на жесткий контроль качества продукции и финансовой поддержки для внедрения инновационных технологий. Также государство должно работать с ресторанами быстрого питания напрямую, для того, чтобы они оздоравливали меню и применяли более полезные продукты.

Во многих странах, для поддержания здоровья граждан, государство обязало фаст-фуды указывать калорийность рядом с каждой позицией в меню. В России данному примеру последовала малая часть предприятий. Поэтому государство непосредственно должно влиять на дальнейшее развитие общественного питания в направлении обеспечения здоровья нации.

В заключение необходимо отметить ряд рекомендаций по развитию сферы общественного питания в современных условиях:

- Стараться не завоевать спрос, а формировать его, путем обеспечения качества, скорости и комфорта для своих потребителей;
- Выходить на новый уровень предоставления услуг, а именно разработка удобного для клиентов сайта, с понятным меню, удобным интерфейсом и возможностью получения любой нужной информации;
- Обеспечить информирование посетителей об ингредиентах, как она готовится, откуда берется, а также соответствие нормам СанПиНа и ГОСТов.
- Увеличить ассортимент меню, добавив в него больше простых продуктов, таких как хлеб, вода, фрукты, овощи и т.д.;
- Поиск альтернативных поставщиков для обеспечения бесперебойной поставки продуктов.

Литература

1. Статья: Ресторанный рынок России: сайт-URL: https://www.tadviser.ru/index.php/Статья:Ресторанный_рынок_России - Текст: Электронный;
2. Chek out: <https://restorator.chef.ru/trendy-2020-npd> - Текст: Электронный;

3. Экономический кризис: Пандемия коронавируса: сайт-URL: <https://www.interfax.ru/business/748998> - Текст: Электронный;
4. Статистика ресторанов и кафе в 2020 году: сайт-URL <https://www.vedomosti.ru/business/news/2021/02/09/857311-oborot-rossiiskih-kafe-i-restoranol-upal-pochti-na-21-v-2020-godu> - Текст: Электронный.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (Переиздание);
6. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
7. Джозеф Пейн: Бизнес это театр, а вы в нем режиссер: сайт-URL: <https://kachestvo.pro/kachestvo-upravleniya/instrumenty-menedzhmenta/dzhozef-peyn-biznes-eto-teatr-a-vy-v-nem-rezhisser/> - Текст: Электронный;
8. Обзор трендов на рынке ЗОЖ продуктов: сайт-URL: <https://vc.ru/food/149924-obzor-trendov-na-rynke-zozh-produktov> - Текст: Электронный.