

Е.С. Алехина, Ж.В. Горностаева

*Институт сферы обслуживания и предпринимательства,
г.Шахты, Россия*

КОРПОРАТИВНОЕ ПИТАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ КАК ФОРМА СЕРВИСНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

В статье обосновывается важность организации корпоративного питания на предприятиях. Рассматриваются основные возможные форматы столовых и особенности их функционирования в составе предприятия, а также особенности сервисного обслуживания работников.

Ключевые слова. Сервисное обслуживание, корпоративное питание, столовая, предприятие, сфера общественного питания.

The article substantiates the importance of organization of corporate catering enterprises. It examines the main possible formats of canteens and peculiarities of their functioning in the structure of the enterprise, and also the features of the service employees.

Key words: service, corporate catering, dining room, enterprise, public catering.

Общественное питание как одна из форм распределения материальных благ между членами общества занимает важное место в реализации социально-экономических задач, связанных с укреплением здоровья населения России, повышением производительности труда, экономным использованием производственных ресурсов, сокращением времени на приготовление пищи в домашних условиях, созданием условий для более полного удовлетворения духовных потребностей населения [1, с. 225-226].

Одной из острых проблем на современных предприятиях становится организация питания сотрудников, особенно если это предприятие крупного масштаба.

Обеспечение полноценным питанием в течение времени, занятого работой или учебой, является необходимой жизненной потребностью большинства рабочих, служащих, учащихся и значительного количества других групп населения.

Данную проблему можно решить, используя преимущества сервисного обслуживания населения при внедрении на предприятиях и в организациях комплекса корпоративного питания. Рост и стабилизация российской экономики способствуют развитию сети предприятий с корпоративным питанием, обслуживающих различный контингент потребителей по месту работы. К ним относятся производственные предприятия, учреждения, офисы, общеобразовательные школы, лицеи, высшие учебные заведения, общедоступные столовые и др. [4].

В целях стимулирования развития корпоративного питания на предприятии правительство Российской Федерации утвердило законы, определяющие обязательность предоставления услуг общественного питания отдельным группам населения.

Большинство руководителей привлекает использование услуг кейтеринговых агентств. Это является существенным плюсом тогда, когда на предприятии нет помещения для организации собственного пункта питания. А если предприятие обладает помещением для организации корпоративного питания сотрудников, то можно организовать в составе предприятия собственную столовую любого формата.

Столовая как одна из форм корпоративного питания возникла в советские времена и получила широчайшее распространение. Многие помнят столовые советских времен – стандартный набор блюд, большие очереди, посуду с надписью «общепит». Слово «столовая» имело исключительно отрицательное значение. Тем не менее именно столовая была самой распространенной формой предприятий общественного питания.

Столовая – это общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню [3, с. 37].

Времена меняются, и сегодня столовая вновь стала одним из самых общедоступных и востребованных форматов в индустрии питания, особенно это актуально при организации питания на предприятии.

Современные столовые успешно функционируют в сегменте так называемого корпоративного питания. Рынок корпоративного питания в России – один из наиболее емких и привлекательных. Питание больше похоже на распределение, или продажу продукции с заведомо известным и прогнозируемым спросом.

Кроме того, сегодня образ столовой возрождается в России не только в сегменте питания организованных коллективов, но и как новый формат питания вне дома, на работе.

Таким образом, форматы современных столовых подразделяют на [2, с.79-86]:

- закрытые – столовые корпоративного питания организованных коллективов;
- открытые – работающие на посетителя, проходящего с улицы.

Отличительной особенностью и сложностью предприятий и учреждений с большой численностью является необходимость накормить большой поток людей за ограниченный промежуток времени. Принцип комплексного меню помогает решить эту проблему. На выбор предлагается одновременно два или три комплексных обеда. При составлении комплексов учитывается принцип сбалансированности основных пищевых веществ с учетом профессиональных, возрастных, климатических особенностей и т.д. Комплексное меню имеет как достоинства, так и недостатки.

К достоинствам обслуживания по комплексному меню можно отнести [2, с.79-86]:

- высокую скорость обслуживания, ликвидацию очередей;
- т.к. ассортимент блюд ограничен, то при постоянной численности питающихся можно более точно и полно рассчитать производственную программу;
- более рационально используются мощности оборудования;
- численность обслуживающего персонала постоянна и невелика;
- удобство расчетов для посетителей и предприятия.

Недостатком использования системы комплексного питания является ограниченный ассортимент, который лишает посетителей права широкого выбора.

Для крупных предприятий можно предложить развитие корпоративного питания не только для своих сотрудников, но и для сотрудников близлежащих фирм и предприятий.

Иногда столовая какого-либо учреждения для привлечения дополнительной прибыли также открывается для сторонних посетителей, что авторы считают особенным плюсом. Обычно посетителям предлагается оформить пропуск на право посещения столовой. Клиентами таких столовых, помимо сотрудников предприятия, становятся сотрудники близлежащих офисов и организаций.

В данном случае проходимость столовой значительно увеличивается. Для обеспечения бесперебойного обслуживания необходимо пересмотреть не только планировку столовой, но и набор технологического оборудования.

Выходом из положения является способ организации столовой в формате «фри-флоу» и «евростоловая».

Основными принципами «фри-флоу» являются самообслуживание и демократичные цены. Островная расстановка оборудования (витрины, мармиты, охлаждаемые столы и др.) позволяет посетителю самому выбирать блюда, переходя от одного блюда к другому и далее проходить непосредственно к кассе, минуя нежелаемое и людей, останавливающихся у них. При этом существенно сокращается время обслуживания, что позволяет избежать больших очередей [4].

С появлением столовых, открытых для доступа посетителям со стороны появилось понятие «евростоловая». Отличительные особенности такого рода заведения – низкие цены, быстрота обслуживания, уютный интерьер. Формула, в общем, едина и отражает те пожелания, которые представители среднего класса предъявляют к повседневному питанию вне дома. Столовые могут отличаться интерьером, длиной линии раздачи, количеством посадочных мест, режимом работы, ассортиментом блюд, наличием или отсутствием в меню алкогольных напитков.

После того как понятие евростоловая прочно обосновалось, концепция развивалась дальше, появились заведения, находящиеся где-то между столовой и кафе. От столовой – раздаточная линия и пластиковые подносы, от кафе – более широкий ассортимент (вместо обычных щей и борщей – супы-кремы и солянки, вместо рубленого мяса – отбивные и т.д.) и более интересный интерьер. Соответственно вырос и средний чек.

Именно евростоловая может стать оптимальным заведением на каждый день для представителей среднего класса, что позволит сотрудникам предприятия питаться недорого, качественно и вовремя. Правда, в евростоловых и издержки лояльности тоже оказываются наиболее проблемными [4].

Необходимость различных типов определяется форматом предприятия, разнохарактерностью спроса на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи), спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов, и во время отдыха, обеспечением взрослого населения. Спрос на продукцию и услуги корпоративного питания непрерывно изменяется и растет.

Создание комплекса корпоративного питания по месту работы будет способствовать правильному использованию помещений на производственных предприятиях, бесперебойному обеспечению работников высококачественным и доступным по цене питанием, внедрением прогрессивных технологий обслуживания. Экономическая поддержка корпоративного питания осуществляется путем предоставления дотации на питание каждому работнику производственного предприятия, которое берет на себя расходы на содержание помещений и коммунальные платежи.

Правильно организованное горячее питание на предприятиях, заводах, фабриках, стройках является важной составной частью современной организации материального производства.

Рациональное, комплексное и сбалансированное питание способствует укреплению здоровья людей, восполнению энергозатрат работающих, созданию нормального социально-психологического климата в трудовых коллективах.

Развитие сферы общественного питания на предприятиях позволит более рационально и эффективно использовать трудовые ресурсы, приведет к сокращению потерь рабочего времени, улучшению трудового ритма, повышению экономической эффективности предприятия.

ЛИТЕРАТУРА

1. *Алехина Е.С., Корольченко О.Е.* Экономика регионов: тенденции развития: монография / И.Л. Авдеева, И.Г. Ачкурина, Е.С. Алехина и др. / Под ред. А.В.Толмачева. Кн. 21.М.: Наука, Воронеж: ВГПУ, 2013.329 с.
2. *Горностаева Ж.В., Щербакова Н.В.* Проектирование сервиса на предприятиях питания: учебное пособие. / Институт сферы обслуживания и предпринимательства (филиал) ФГБОУВПО ДГТУ. Новочеркасск: изд-во «НОК», 2013. 250 с.
3. *Радченко Л.А.* Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие Ростов н/Д: Феникс, 2012.318 с.
4. Столовая [Электронный ресурс]: режим доступа <http://znaytovar.ru>.