

НЕКОТОРЫЕ ВОПРОСЫ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ СЕТИ  
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Специализация наряду с концентрацией и кооперированием является важной формой общественного разделения труда. Она означает обособление самостоятельных производств, осуществляющих выпуск отдельных продуктов, деталей или отдельных операций и технологических процессов.

Показывая значение специализации производства для повышения производительности труда, В.И. Ленин писал: "Для того, чтобы повысилась производительность человеческого труда, направленного, например, на изготовление какой-нибудь частички всего продукта, необходимо, чтобы производство этой частички специализировалось, стало особым производством, имеющим дело с массовым продуктом и потому допускающим (и вызывающим) применение машин и т.п."<sup>1</sup>

Специализация имеет три основные формы — предметную, поддетальную и постадийную (технологическую).

В системе общественного питания наибольшее развитие получили предметная и технологическая формы. В перспективе при повышении уровня индустриализации производства кулинарной продукции следует ожидать развития и поддетальной формы специализации. В настоящее же время определяющей в общественном питании является технологическая специализация, которая означает обособление отдельных стадий процесса приготовления продукции в самостоятельное производство (организация предприятий и цехов для производства мясных, рыбных, овощных и других полуфабрикатов, а также кулинарных и кондитерских изделий). При предметной специализации предприятия ограничиваются выпуском блюд определенного вида, но в более широком ассортименте, что позволяет применять и лучше использовать наиболее совершенное оборудование, способствует экономии общественных затрат, повышению производительности труда и наиболее полному удовлетворению спроса на отдельные виды кулинарной продукции. К таким предприятиям относятся блинные, пельменные, сосисочные, пирожковые, шашлычные, кафе-молочные, кафе-кондитерские, столовые и рестораны рыб-

---

<sup>1</sup>

Ленин В.И. Полн. собр. соч., т.1, с. 95.

Таблица 1

Предприятие	На начало года . еп.					
	1971		1974		1974, % к 1971	
	количество предприятий	число мест	количество предприятий	число мест	количество предприятий	число мест
Всего предприятий общественного питания	155	12149	179	14867	115,5	122,4
В том числе специализированные:						
рестораны национальных кухонь	-	-	1	91	-	-
диетические столовые	4	392	5	661	125,0	168,6
кафе национальных кухонь	-	-	1	52	-	-
кафе-молочные	1	80	1	80	100,0	100,0
бульбяные	2	176	2	176	100,0	100,0
блинные	1	52	1	52	100,0	100,0
чебуречные	1	80	1	80	100,0	100,0
бары	-	-	1	72	-	-
Итого специализированных предприятий	9	780	13	1264	144,0	162,0
Удельный вес, %	5,8	6,4	7,3	8,5	-	-

ных блюд и др. Кроме того, предприятия предметной специализации могут специализироваться на изготовлении и реализации продукции лечебного питания (диетические столовые и кафе), продукции питания для отдельных возрастных групп (детские столовые и кафе, столовые для пожилых людей), блюд национальных кухонь (столовые и рестораны).

Однако развитию специализированных предприятий общественного питания в Белоруссии и, в частности в Минске, уделяется недостаточное внимание. Сеть предприятий общественного питания общего пользования в Минске на начало 1974 г. составляла 179 единиц на 14,9 тыс. мест и увеличилась за 1971-1973 гг. всего на 24 предприятия с числом мест 2718. Структура и уровень специализированных общедоступных предприятий показаны в табл. 1.

Таблица 2

Тип предприятий	На начало года, ед					
	1971			1974		
	число предприятий общего пользования	в том числе специализированных	уровень специализации, %	число предприятий общего пользования	в том числе специализированных	уровень специализации, %
Рестораны	20	-	-	21	1	4,8
Столовые	33	4	12,1	41	5	12,2
Кафе	27	3	11,1	38	4	10,5
Закусочные	3	2	66,7	5	2	40,0
Бары	-	-	-	1	1	100,0
Буфеты и прочие	72	-	-	73	-	-
<b>Итого:</b>	<b>155</b>	<b>9</b>	<b>5,8</b>	<b>179</b>	<b>13</b>	<b>7,3</b>

Как видно из данных табл. 1, на 1 января 1974 г. насчитывалось только 13 специализированных предприятий на 1264 места, что по отношению к общедоступной сети составляет соответственно 7,3 и 8,5%. Слабое развитие сети специализированных предприятий привело к тому, что в среднем каждый район города располагает лишь 2 предприятиями. При этом в Октябрьском районе нет ни одного специализированного предприятия; во Фрунзенском — только пивной бар; в Первомайском — диетическая столовая на 76 мест. В сети предприятий общественного питания общего пользования Минска вообще нет пельменных, сосисочных, пирожковых, шашлычных, кафе-кондитерских. Пять общедоступных диетических столовых на 661 место могут обслужить только 10% нуждающихся в этом питании. Не организованы предприятия для людей пожилого возраста, столовые вегетарианских и рыбных блюд. Недостаточна специализация предприятий общественного питания по изготовлению блюд национальных кухонь, если не считать кафе "Мядуха" (белорусская кухня) на 52 места и ресторан "Потсдам" (немецкая кухня). Причем в этих предприятиях наряду с национальными блюдами изготавливаются и другие, которые зачастую из-за трудоемкости изготовления вытесняют основные блюда.

Как видно из табл. 2, на 1 января 1974 г. более 2/3 специализированных предприятий города составляли кафе и диетические столовые. В то же время уровень специализации отдельных предприятий весьма незначительный: по столовым

Таблица 3

Тип предприятий	Среднедневная реализация блюд	В том числе специализированной продукции	
		количество	%
Кафе-молочное	2000	900	45,0
Бульбяная Ленинского треста	2710	580	21,4
Бульбяная Советского треста	2800	1200	42,9
Чебуречная	2750	1200	43,4
Блинная	1430	425	29,7

он составил 12,2%; кафе — 10,5; ресторанам — только 4,8%. Совершенно не специализированы буфеты и прочие предприятия, доля которых во всей сети предприятий общего пользования превышает 40%.

Степень специализации предприятия определяется отношением выпуска и реализации специализированной продукции собственного производства к общему объему выпуска и реализации этой продукции. Проведенным обследованием установлено, что удельный вес специализированной продукции не превышает 45, а в некоторых случаях даже 20-30% общей реализации продукции собственного производства (табл. 3).

Большинство из них предоставляют посетителям полный дневной рацион питания (завтраки, обеды, ужины) и фактически (по мощности, формам организации производства и обслуживания, ассортименту реализуемой продукции и другим показателям) являются столовыми. Все это — результат недостаточной организации работы по специализации и типизации предприятий.

До настоящего времени не до конца упорядочен вопрос учета узкоспециализированных предприятий (чебуречная и блинная учитываются как кафе). Кафе и закусочные являются основными типами специализированных предприятий. В зависимости от ассортимента реализуемой продукции профиль их может быть самым различным. Из закусочных выделяются: блинная, пирожковая, чебуречная, сосисочная,пельменная,шашлычная и другие предприятия, для которых характерно то, что они специализируются на изготовлении и продаже преимущественно какого-то одного вида продукции. Так, в меню чебуречной постоянно должно быть следующее количество блюд и кулинарных изделий: чебу-реки, беляши - 2, холодные закуски - 4, бульон - 1, горячие

напитки — 2, прохладительные напитки — 2. Чебуреки и беляши являются основной продукцией. Их реализация должна составлять большой удельный вес в общей реализации продукции собственного производства. В меню блинной ежедневно должны быть горячие блины и оладьи с маслом, сметаной, вареньем, повидлом и т.д. Дополнительно в меню могут включаться холодные закуски, молоко и молочнокислые продукты, сладкие блюда, горячие и прохладительные напитки двух—трех наименований.

Для специализированных предприятий необходимо разработать более совершенные ассортиментные минимумы, что даст возможность улучшить дифференциацию предприятий по типам. Все это позволит значительно улучшить организацию работы предприятий и их структуру.

Низкий уровень специализации и слабое развитие сети специализированных предприятий в Минске не позволяют определить преимущества этой формы разделения труда. На Украине, в Прибалтике, Москве, Ленинграде и других городах специализированная сеть получила большое распространение. В Москве, например, специализированные предприятия общественного питания составляют половину общедоступной сети города. И это не случайно: капитальные вложения в специализированных предприятиях используются рациональнее, чем в предприятиях универсального типа; затраты на их строительство и оборудование почти в 1,5 раза ниже (стоимость одного места при строительстве кафе и закусочных — 600—650 руб., а в столовых — 900—950 руб.)<sup>2</sup>

В специализированных предприятиях расширяется ассортимент кулинарной продукции (за счет ограничения выпуска блюд определенного вида); улучшается качественная структура и состав товарооборота; наряду с более полным удовлетворением потребностей населения в пище достигается более рациональное использование материально—технической базы, и значительно повышается производительность труда. Данные табл. 4, полученные в результате обследования специализированных предприятий общественного питания во Львове, Киеве, Харькове и других городах,<sup>3</sup> убедительно доказывают целесообразность

2

Кочерга А.И. Повышение эффективности использования основных фондов общественного питания. М., 1974, с. 50.

3

Кисленко А.И. Эффективность узкоспециализированных предприятий общественного питания. Киев, 1966, с. 93.

Таблица 4

Тип предприятий	Количество обследованных предприятий	Среднее количество мест в одном предприятии	Среднегодовой товарооборот, руб.			Оборачиваемость одного места в день, раз	Средняя выработка на одного работника в день, руб.
			на одно предприятие	на одно место	на 1 м <sup>2</sup> общей площади		
Рестораны	342	107	1030	8,62	1,72	8,5	15,62
Столовые III категории	267	82	279	3,40	0,88	8,5	13,40
Столовые и кафе общего пользования	61	69	464	5,57	1,35	11,0	15,00
Шашлычные	33	42	295	7,00	1,67	14,0	22,20
Пирожковые	77	21	173	8,15	2,14	23,3	21,90
Пельменные	56	36	284	7,75	2,02	15,5	17,60
Сосисочные	5	30	309	10,30	2,14	20,5	22,30
Блинные	10	38	320	8,40	2,00	21,0	18,40
Вареничные	18	57	445	7,90	2,48	16,0	17,50
Кафе-молочные	16	35	268	7,65	2,34	19,2	26,80
Кафе-кондитерские	9	63	445	7,05	2,45	17,6	30,80

развития специализированной сети предприятий: средний товарооборот их почти равен обороту столовых (несмотря на то, что обеденные залы по количеству мест в них в 1,5–2 раза меньше); оборот на одно место в среднем на 40% выше, чем в столовых и кафе общего пользования, и в 2,3 раза выше оборота столовых третьей категории; средняя оборачиваемость места в 2 раза выше, чем в столовых и ресторанах, а в таких, как пирожковые, сосисочные, блинные — в 2,5–3 раза.

Высокая оборачиваемость, ограниченный ассортимент перерабатываемого сырья, применение и более рациональное использование средств механизации производственных процессов способствуют повышению производительности труда работников специализированных предприятий, где среднедневная выработка на одного работника в 1,5 раза выше, чем в предприятиях универсального типа.

Большое значение имеет правильное размещение сети специализированных предприятий. Основным принципом при этом должна стать концентрация специализированных (и особенно узкоспециализированных) предприятий в местах наибольшего

скопления населения: на центральных улицах, возле универмагов, рынков, вокзалов, зрелищных предприятий и др. Развитие этой сети, наряду со строительством новых предприятий, может осуществляться за счет перепрофилирования и организации предприятий общественного питания в помещениях, занятых не по назначению. В этих целях целесообразно, например, провести в Минске перепрофилирование некоторых предприятий торговли, бытового и других систем обслуживания. Так, в районе Ленинского проспекта можно преобразовать около 50 помещений: магазин "Ноты", сберкасса, отделение Промтрансниипроекта, ателье "Тюльпан" (по ул. Ленина возле ГУМа); стоматологическая поликлиника № 2, предварительные кассы по продаже железнодорожных и авиабилетов (на Ленинском проспекте и на пересечении ул. Ленина и Карла Маркса) и т.д.

Однако в условиях дефицита сети общественного питания перепрофилирование предприятий общего типа в специализированные не всегда эффективно. Так, организация в правой части кафе "Березка" яичной вызвала недовольство потребителей, которые постоянно пользовались услугами кафе, получая в нем полный рацион питания. Пришлось вернуться к прежней организации работы.

Результаты наших исследований убеждают, что специализированная сеть предприятий общественного питания должна развиваться в следующем направлении:

узкоспециализированные закусовые с ассортиментом, пользующимся наибольшим спросом потребителей — пирожковые, шашлычные,пельменные, сосисочные, пончиковые и др.; детские и молодежные кафе, кафе-кондитерские, кафе-мороженое и т.д.;

диетические предприятия общественного питания, столовые для людей пожилого возраста, вегетарианских, молочных и рыбных блюд, а также столовые и рестораны с национальными кухнями.

Широкая специализация сети предприятий общественного питания общего пользования позволит повысить культуру обслуживания и более полно удовлетворять спрос населения.