

14. Манн, Р. Контроллинг для начинающих: пер. с нем. Ю.Г. Жукова / Р. Манн, Э. Майер; под ред. В.Б. Ивашкевича. 2-е изд., перераб. и доп. – М.: «Финансы и статистика», 1995. – 304 с.

15. Градов, А.П. Экономическая стратегия фирмы / А.П. Градов. СПб.: Специальная литература, 1995. 411с.

16. Журов, П. П. Особенности применения конкурсных торгов в качестве инструмента контроллинга закупок / П. П. Журов // Известия ВолгГТУ. Серия «Актуальные проблемы реформирования российской экономики (теория, практика, перспективы)»: межвуз. сб. науч. ст. Вып. 5 / ВолгГТУ.– 2006. – №10.

С.О. Белова, канд.экон.наук, С.С. Кирелюк, магистрант, БГЭУ (Минск)

СТИМУЛИРОВАНИЕ РАЗВИТИЯ ОБЪЕКТОВ ПИТАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

В общественном питании достигнуты определенные результаты в развитии товарооборота, росте рентабельности функционирования, увеличении числа объектов общественного питания. Особое внимание уделяется мерам по развитию сети объектов общественного питания социальной направленности, совершенствованию питания социально значимых слоев населения: учащейся молодежи, рабочих и служащих. По оценкам социологов в промышленных организациях с развитой сетью столовых производительность труда на 7-8% выше, чем там, где их нет; организация диетического питания способствует сохранению здоровья работающих и сокращению потерь времени по болезни. Оказываемое внимание и поддержка на государственном уровне организации питания рабочих и служащих позволила обеспечить доступность услуг общественного питания и довести охват питанием работающих в производственных организациях в среднем по республике до 60%, а в ряде организаций и предприятий – и до 80-90%. Питание рабочих и служащих осуществляется в 1,4 тыс. столовых и буфетов, что составляет 11,7% от количества всех объектов питания.

Наметившиеся положительные тенденции в данном вопросе обусловлены принятием ряда нормативно-правовых актов, среди которых следует особым образом выделить Директиву № 4 от 31 декабря 2010 г. «О развитии предпринимательской инициативы и стимулировании деловой активности в Республике Беларусь», которая в совокупности с НПА о свободном ценообразовании, позволила собственникам не только кафе, ресторанов, но и объектов питания при производственных организациях самостоятельно формировать ценовую политику исходя из спроса на продукцию и услуги общественного питания.

В помощь такого рода объектам и организациям питания, выполняющим, без сомнений важную социальную функцию, направлено и Постановление Совета Министров от 07.02.2012 № 127 «О создании условий для питания работников». Теперь, руководствуясь данным постановлением, каждый наниматель обязан обеспечить работников не только местом для приема пищи, но и организовать питание как посредством работы объекта общественного питания, так и посредством доставки питания по заказам работников и (или) выездного обслуживания организациями, специализирующимися на оказании таких услуг (например, кейтеринговыми), а также применения других форм обслуживания.

Вместе с тем, в организации работы по развитию услуг общественного питания на предприятиях и организациях много упущений и недостатков: в ряде производственных организаций объекты общественного питания вообще отсутствуют или их развитие не стимулируется; по ряду Министерств наблюдается сокращение сети общественного питания; многие объекты питания требуют проведения капитального ремонта, замены физически и морально устаревшего технологического оборудования, оснащения современным торгово-технологическим и холодильным энергосберегающим оборудованием.

Столовая при производственной организации, как объект общественного питания, выполняет, прежде всего, социальную функцию и поэтому не может успешно конкурировать на рынке услуг общественного питания. На сегодняшний день все более и более актуальной становится необходимость выработки единой концепции по организации питания работников производственных организаций, например, посредством организации единой сети снабжения столовых. На основе единой базы доставки обедов, открывается возможность снижения затрат на производство за счет эффекта масштаба. При таком подходе, столовые имели бы возможность покупать полуфабрикаты высокой степени готовности, готовые блюда и кулинарные изделия и реализовывать их через свои сети. Достоинства такого подхода очевидны – минимизация расходов как для производителя обедов (за счет эффекта масштаба), так и для доготовочных предприятий и объектов, реализующих данные виды продукции, блюд и изделий конечному покупателю через свою сеть. Учитывая сложность реализации данного направления в ближайшей перспективе целесообразно использование иных методов.

Развитие сети общественного питания при производственных организациях определено государством в качестве приоритетного направления и на перспективу. При этом возможно использование следующих методов стимулирования их развития:

- удешевление питания работников за счет собственных средств производственных организаций (порядка 30% производственных организаций республики возмещают часть стоимости питания за счет собственных средств через выделение дотаций от 1 до 12 тыс. руб. из чистой прибыли);
- использование низких размеров наценок на продукцию собственного производства, возможность закрепления соответствующей политики ценообразования в коллективных договорах (ля обеспечения доступности питания в столовых на продукцию собственного производства применяется минимальный размер наценки от 10% до 50 %);
- использование кредитной системы расчетов за обеды (в счет заработной платы);
- использование платежных терминалов; электронных карточек для расчетов за обеды и талонной системы для ускорения обслуживания потребителей;
- оказание помощи производственными организациями объектам питания по оплате транспортных расходов, коммунальных услуг (в настоящее время эта помощь оказывается такими предприятиями, как ЗАО «Атлант», ОАО «Минский моторный завод» Минпрома, УП «Белкоммунмаш» Минского горисполкома, ОАО «Лакокраска» и завод «Полимир» ОАО «Нафтан» концерна «Белнефтехим», СООО «Марко» и СООО «Белвест» концерна «Беллегрпром»).
- выделение средств на развитие материально-технической базы (за 9 месяцев 2011 т.г. на эти цели затрачено предприятиями Минпрома, Минтранса, концерна «Белнефтехим», концерна «Беллесбумпром, концерна «Белгоспищепром», Минстройрхитектуры и строительства – 22451,4 млн. руб.);

- использование новых технологий приготовления пищи на современных видах оборудования; внедрение различных форм и методов обслуживания потребителей (раздача в классическом виде может быть заменена на раздачу free-flow (свободный поток) с полным самообслуживанием и расчетом на компьютеризированном расчетном аппарате);

- возможность привлечения к оказанию услуг питания кейтегинговых и аутсорсинговых компаний;

- повышение качества предоставляемых услуг и обслуживания.

Помимо перечисленных форм стимулирования развития питания при промышленных организациях возможно использование зарубежного опыта внедрения системы сервис-чеков для обеспечения работающих граждан бесплатным питанием.

Европейскими пионерами по внедрению системы сервис-чеков на питание были Англия (в этой стране чеки используются с 1954 года) и Франция (с 1967 года). Первоначально сервис-чеки рассматривались как антикризисная мера, но теперь это один из распространенных инструментов социальной защиты своих сотрудников. В США действует похожая федеральная программа льготной покупки продуктов (Supplemental Nutrition Assistance Program) для жителей с низкими доходами.

Оператор, а в мире работает несколько таких организаций, выпускает сервис-чеки определенного правительством страны номинала. Сумма сервис-чека фактически должна быть сопоставима с затратами на один прием пищи. Сейчас в мире минимальный номинал сервис-чека 2 евро, максимальный – 11. В Беларуси предполагаемый номинал чека сейчас обсуждается.

Установленный номинал в странах со стабильной экономикой меняется 1 раз в год, в странах с высокой инфляцией предусмотрена индексация 1 раз в квартал. За один рабочий день сотрудник получает один чек, в месяц – по количеству отработанных по основному месту работы рабочих дней.

Заинтересованный работодатель заключает соглашение с оператором и приобретает у него сервис-чеки для своих сотрудников. Работник, получивший сервис-чек, может его использовать в объектах питания или приобретать продукты питания в магазине (только продовольственные товары, исключая алкогольную продукцию). После оплаты услуг питания объекты питания предъявляют сервис-чек к оплате оператору. Компания-оператор помимо обеспечения сервис-чеками заинтересованных организаций осуществляет мониторинг качества продуктов питания в общественном питании и магазинах.

Государство, принимая решение о целесообразности внедрения такой программы, предоставляет налоговые льготы, что стимулирует работодателя включать сервис-чеки на питание в соцпакет, кроме того, сумма полученных сервис-чеков не включается в состав заработной платы. В результате государство и производственная организация получают возможность, с одной стороны, позаботиться о работниках, с другой – проконтролировать целевое использование затраченных средств. В производственных организациях оценить эффективность сервис-чеков можно быстрее всего, так как за счет освобождения от налога на прибыль традиционно убыточные объекты общественного питания имеют шанс выйти на самоокупаемость.

Таким образом, возможности стимулирования развития объектов питания при производственных организациях есть, а внедрение тех или иных методов позволит повысить охват питанием работающих. Не следует забывать, что эффективность функционирования любого субъекта хозяйствования зависит, прежде всего, от эффективности труда персонала, а предоставление услуг питания – один из факторов, способствующих ее повышению.