

УДК 379.851

Сучкова В.А., Килина А.А.

Научный руководитель — доцент кафедры туризма и экологии Кононов А. Ю.
*Владивостокский государственный университет экономики и сервиса, Россия,
г. Владивосток*

АНАЛИЗ ОСОБЕННОСТЕЙ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ ВЕГЕТАРИАНСКОЙ СПЕЦИАЛИЗАЦИИ

Аннотация. Произведен анализ особенностей развития предприятий вегетарианской специализации. Изучены теоретические основы услуг на предприятиях общественного питания. Рассмотрены причины, из-за которых предприятия питания имеют недостаточное количество вегетарианских блюд.

Ключевые слова: предприятия питания, вегетарианство, особенности развития, анализ.

Общественное питание — специфическая отрасль экономики, которая создает новые потребительские блага в виде продуктов питания, реализует их при производстве и при обслуживании потребителей, параллельно продавая товары, которые производятся иными отраслями народного хозяйства.

Предприятия общественного питания выполняют важные функции в жизни общества. Помимо удовлетворения базовой физиологической нужды в пище, рестораны выполняют и социальную функцию. Во время посещения ресторана человек социализируется, общаясь. При посещении заведения все пять чувств человека объединяются в оценке обслуживания, блюд и атмосферы ресторана. Это актуально и для заведений вегетарианской или веганской кухни.

В результате объектом данного исследования являются предприятия общественного питания вегетарианской направленности, предметом — формы и методы обслуживания предприятия общественного питания вегетарианской специализации.

Цель работы — рассмотреть проблемы, связанные с организацией питания вегетарианцев.

Для достижения цели были выделены следующие задачи:

- изучить теоретические основы услуг на предприятиях питания;
- рассмотреть классификацию вегетарианства;
- провести анализ особенностей развития предприятий вегетарианской специализации.

Услуга является видом деятельности, который не является осязаемым и не переходит в собственность клиента. Производство же услуги может быть как связано, так и не связано с физически осязаемым продуктом.

Примером услуги могут быть туристские продукты, страховые; также ими могут являться результаты деятельности технического обслуживания, ремонта и другое [4].

Существуют различные критерии, в соответствии с которыми даются различные классификации услуг. Действует классификация услуг в зависимости от материализации и осязаемости услуг, по степени ориентации на потребителя, уровню личный контактов, по отношению общественных и частных начал в сфере услуг, а также их трудоемкости [2].

Услуги питания — это услуги по производству и реализации кулинарной продукции, покупных товаров; сложного изготовления, которые включают заказные и фирменные блюда, а также повышенному уровню обслуживания и организации отдыха потребителей [5].

Из-за высокой конкуренции на рынке ресторанного бизнеса все предприятия питания ищут преимущества, которые не только сохранят лояльность старого клиента, но и помогут привлечь нового.

Это связано с тем, что сами по себе услуги изменчивы. На протяжении своего экономического развития они либо прочно входят в нашу жизнь, либо только начинают зарождаться [3].

Для регулирования отношений между потребителем и предприятием общественного питания существует документ «Правила оказания услуг

общественного питания». Согласно ему: «правила разработаны в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» и регулируют отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания, а также обеспечивают права потребителей на получение услуг надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья, информации об услугах и исполнителях услуг, определяют порядок реализации этих прав» [1].

В соответствии с данным документом при обслуживании потребителя предприятия общественного питания обязаны соблюдать ряд условий: наличие материально-технической базы, которая соответствует текущему научному прогрессу; профессиональный уровень знаний обслуживающего персонала, стандарты его работы и предоставление ассортимента блюд в соответствии с уровнем обслуживания.

К сожалению, не все заведения соблюдают эти условия, если дело касается вегетарианства. Это связано с тем, что многие воспринимают вегетарианцев как однородную группу. Однако существуют различные классификации. Наиболее популярная классификация — это разделение о продуктах питания, которые включают или исключают из своего рациона люди.

Отметим, что чаще всего вегетарианство встречается среди молодежи и женщин. Однако существуют и вынужденные вегетарианцы, которые в силу особенностей организма не могут употреблять в пищу тот или иной продукт. В результате охват рынка вегетарианства доходит до 40-50%.

В связи с этим розничные продовольственные магазины и компании выпускают продукцию, ориентированную на вегетарианцев. В их число входят стейки из тофу (соевый сыр), веганские бургеры и пиццы, увеличивается количество разного рода муки, масел и молока растительного происхождения.

Предприятия общественного питания также стараются включать в меню позиции для вегетарианцев. Однако не у всех заведений это выходит. Одной из причин является то, что само понятие вегетарианской пищи кажется трудным, скучным и трудоемким в обслуживании из-за трудности в подготовке, доставкой качественных вегетарианских продуктов.

Известный британский шеф-повар Саймон Риммер утверждает: «вегетарианцам гораздо труднее готовить. В отличие от мяса, вы не можете «состарить» овощи, чтобы изменить их вкус». Отсюда следует, что в этом случае намного труднее добиться правильного баланса вкуса и текстуры таких блюд.

Поэтому часто вегетарианцы сталкиваются с тем, что в заведениях либо не представлены растительные блюда, либо слишком ограниченное их число. Также затрудняют питание и случаи, когда в блюдах имеются следы продуктов животного происхождения, несмотря на уверения персонала в обратном.

В итоге, все это приводит к тому, что многие вегетарианцы ограничены в питании вне дома. Неосведомленность и невнимательность к потребностям вегетарианцев влияет на пищевую промышленность.

Таким образом, предприятиям общественного питания необходимо увеличивать свои знания в области не только вегетарианства, но и здорового питания в целом. В настоящее время многие заведения уже идут навстречу потребителям растительной пищи и увеличивают ассортимент вегетарианских блюд, принося разнообразие в рацион не только вегетарианцев, но и остального сообщества.

Список использованных источников

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 24.04.2020) "о защите прав потребителей".
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
3. Алексеева Д. А. Состояние и тенденции развития общественного питания в России // Научно-методический электронный журнал «Концепт». – 2016. – Т. 6. – С. 151–155. – URL: <http://e-koncept.ru/2016/56066.htm>.
4. КонсультантПлюс: Общероссийский классификатор услуг населению (ОКУН) /в ред. с 01.04.11/ [М.]: КонсультантПлюс, 2011. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM).

5. Сфера услуг: проблемы и перспективы развития. Том 1. Формирование сферы услуг / под ред. акад. Ю.П. Свириденко. М.: ВЕГА ИНТЕЛ XXI, 2019.

© Сучкова В. А., 2020

Килина А.А., 2020