

УДК 613.21:641.1-021.465

*РАЗРАБОТКА КОНЦЕПТУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ИННОВАЦИОННОГО
ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ФОРМАТЕ
«ПОЛЕЗНОЕ ПИТАНИЕ» С УЧЕТОМ СОЦИАЛЬНЫХ ФАКТОРОВ*

В.В. ПУШМИНА, И.Н. ПУШМИНА, О.Я. КОЛЬМАН, А.В. КАРЕЛИНА

*Сибирский федеральный университет,
660041, Российская Федерация, г. Красноярск, пр. Свободный, 79/10,
электронная почта: root1986@mail.ru*

В статье изложен вариант решения задачи оптимального функционала для проблемы создания концепции современного инновационного предприятия общественного питания с целью максимального удовлетворения потребительского спроса и оздоровления питания населения. В результате работы определены перспективные направления и представлен конкретный пример разработки рациональной концепции современного инновационного предприятия общественного питания с учетом социальных факторов, способного удовлетворить потребности различных слоев населения, как в отношении вкусовых предпочтений, так и в плане влияния на организм (поддержание и развитие ресурсов здоровья человека); соответствия платежеспособности потребителя желаемому или заявленному выбору.

Ключевые слова: концепция, потребительский спрос, инновационное предприятие общественного питания, оздоровление питания.

Конкуренция на рынке общественного питания и высокие требования потребителей к качеству продукции, обслуживания и услуг заставляют предприятия изыскивать внутренние ресурсы повышения качества и совершенствования производственных процессов на различных этапах жизненного цикла продукции, прогнозировать отдаленные результаты деятельности. Основопологающей задачей в развитии производства в сфере общественного питания в ближайшие годы будет являться формирование выпускаемого ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом его социальной направленности [1]. Такой подход позволит обеспечить насыщение потребительского рынка пищевыми продуктами кулинарно-кондитерского профиля, удовлетворяющими потребности различных слоев населения, как в отношении вкусовых предпочтений, так и в плане влияния на организм, поддержание и развитие ресурсов здоровья человека, а также соответствия финансовых возможностей и платежеспособности потребителя.

Перспективным направлением в развитии пищевой индустрии и сферы общественного питания является производство продуктов повышенной пищевой ценности, содержащих комплекс биологически активных веществ

природного происхождения, и доступных для массового и ежедневного потребления [1, 2]. Применяемое сырьё и готовая пищевая продукция должны производиться с одновременным решением научно-исследовательских и производственных задач, на основе использования оптимизированных и рациональных технологических схем получения, максимально сохраняющих пищевые вещества, обеспечивающих безопасность и надежность, высокие потребительские свойства, их пищевую комплиментарность и привлекательность, соответствие выпускаемой продукции действующим стандартам или специальным регламентам качества. Соблюдение санитарно-гигиенических регламентов производства так же является неотъемлемой частью процесса получения пищевой продукции, формирования её качества и безопасности.

Возможным эффективным инструментарием для решения социальных, научно-исследовательских и производственных задач в сфере общественного питания может служить создание и внедрение на рынок общественного питания концептуальных предприятий оздоровительной направленности. А учитывая ускоренные темпы жизни подавляющего большинства трудоспособного населения, важно организовывать предприятия питания шаговой доступности с разнообразной производственной программой, обеспечивающие потребности в питании различных категорий потребителей, сочетающие непосредственное потребление пищи в торговом зале предприятия с возможностью приобретения продукции для дома, позволяющие сократить затраты времени на приобретение пищевых продуктов и приготовление из них готовой пищи.

Цель данной работы – создание концептуальной модели предприятия общественного питания типа кафе-магазин, специализирующегося на выпуске, организации потребления и реализации широкого ассортимента кулинарно-кондитерских продуктов повышенной пищевой ценности, в том числе функциональных, для различных категорий потребителей.

В соответствии с поставленной целью сформулированы задачи работы:

- обосновать и составить общую характеристику концептуальной модели предприятия общественного питания по результатам выявления потребительских предпочтений жителей г. Красноярска;

- определить производственную инфраструктуру модели предприятия общественного питания в рамках разработанной концепции;
- представить организацию обслуживания и прогрессивные технологии обслуживания согласно концептуальной модели предприятия питания;
- составить программу обеспечения качества и безопасности продукции для концептуальной модели предприятия питания

Социологические исследования потребительских предпочтений в отношении выбора формата и концепции предприятия общественного питания проводились методом анкетного опроса населения г. Красноярск. Объектами исследования являлись анкеты жителей г. Красноярск, посетивших супермаркеты «Командор», гипермаркеты «Аллея», предприятия питания сети «Bellini group» – рестораны «Перцы»; модель концепции предприятия общественного питания в формате «Полезное Питание».

При решении поставленных задач применяли общепринятые методы исследований – анализ нормативной и специальной литературы, действующих регламентов, статистические методы обработки результатов исследований.

Обработку результатов проводили с использованием стандартных математических программ. Статистическую обработку результатов осуществляли с помощью статистических функций надстройки «Пакет анализа→Описательная статистика» в программе «Microsoft Excel».

Современный потребительский рынок услуг общественного питания г. Красноярск предлагает довольно широкий их перечень во многих предприятиях общественного питания различных форматов и концептуальных моделей, но в то же время на нем не представлены предприятия общественного питания в формате здорового питания, реализующие концепцию «Полезное Питание». Проведение социологических исследований потребительских предпочтений жителей г. Красноярск в возрасте от 20 лет и старше в отношении концептуальной модели и формата предприятия общественного питания позволило определить объект дальнейшего исследования. Социологическое исследование проводили выборочным методом, объем выборки составил 450 человек. Методом сбора информации выбрали опрос населения в виде анкетирования. Опрос проводили в предприятиях розничной

торговли и общественного питания г. Красноярска (супермаркеты «Командор», гипермаркеты «Аллея», рестораны «Перцы» сети «Bellini group»).

При изучении информированности населения г. Красноярска по вопросу полезного питания и здоровых пищевых продуктов было выявлено, что респонденты испытывают недостаток достоверной информации в данном вопросе, а порой и полное её отсутствие. В результате нехватки (отсутствия) достоверной информации у некоторых потребителей возникает неоднозначное, иногда недоверчивое отношение к самой возможности получить здоровую пищу в предприятиях общественного питания, однако большинство опрошенных (54%) выражают лояльное отношение к такой возможности. Изучение заинтересованности потребителей и потребительских предпочтений в отношении формата и концепции предприятия питания выявило заинтересованность большинства (89%) потребителей в здоровом питании и появлении в городе сети концептуальных предприятий общественного питания, работающих в формате «Полезное Питание» и реализующих концепцию оздоровления населения через питание.

Предполагаемое название предприятия общественного питания в рамках указанной концепции – кафе-магазин «Полезное Питание». Место расположения – городской микрорайон, интенсивно застраиваемый жилыми домами; на первом этаже жилого дома в спальном районе города в окружении большого количества жилых домов.

Кафе-магазин «Полезное Питание» ориентирован на производство и реализацию широкого ассортимента оригинальных мучных кондитерских и булочных изделий, мучных кулинарных изделий, холодных блюд, закусок, салатов, вторых горячих блюд из разнообразного сырья, получаемых с использованием различных видов тепловой обработки, а также полуфабрикатов шоковой заморозки повышенной пищевой ценности, в том числе функциональных.

В перечне выпускаемой данным предприятием продукции торты займут особую позицию. Их ассортимент предполагается достаточно широким и будет отличаться привлекательным внешним видом, изысканным вкусом, повышенной пищевой ценностью и низкой калорийностью.

Производственная программа предприятия (меню) представляет собой широкий перечень изготавливаемой продукции, включающий в себя 154 наименования, в том числе:

- 26 наименований холодных блюд и закусок, в состав которых входят блюда из овощей, мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, яиц. Салаты преобладают в этом списке – 14 наименований;

- 24 наименования горячих блюд из овощей, мяса, птицы, рыбы, приготовленных с использованием различных способов тепловой обработки;

- 29 наименований мучных кулинарных и булочных изделий, в их числе пироги, пирожки, расстегаи, ватрушки, стромболи, булочки, круассаны, изготовленные из различных видов теста (дрожжевого, сдобного, пресного, песочного, слоеного, заварного) с различными начинками, добавками и наполнителями;

- 20 наименований пирожных, разнообразных по типу и по своему составу, изготовленных из различных видов теста (бисквитного, воздушно-белкового, песочного, слоеного, заварного) и отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, сбивных масс, желе, подварок, сиропов, помад и других);

- 15 наименований печенья разнообразных типов и составов, изготовленных из различных видов муки (пшеничной, ржаной, ячменной, рисовой, кукурузной, гречневой) и теста (бисквитного, воздушно-белкового, песочного, слоеного, заварного), а также безмучные (с полным исключением муки из рецептуры), цельнозерновые (на основе овсяных, пшеничных, кукурузных, рисовых хлопьев, семян кунжута) и безглютеновые (не содержащие в составе пшеничной, ржаной, ячменной муки);

- 5 наименований взбитых желированных десертов типа суфле разнообразных видов, приготовленных с использованием различных добавок и наполнителей;

- 9 наименований тортов, разнообразных по типу и по составу, изготовленных из различных видов теста (бисквитного, воздушно-белкового, песочного, слоеного, заварного) и отделочных полуфабрикатов (кремов, суфле, сбивных масс, желе, подварок, сиропов, помад, цукатов, спиртованных фруктов, ягод и других) в их разнообразных сочетаниях;

- 18 наименований хлебных изделий разнообразных типов (хлебы, багеты, краюшки, чиаббаты, сухарики) и составов, изготовленных из различных видов муки (пшеничной, ржаной, ячменной, рисовой, кукурузной, гречневой) в их различных сочетаниях, а также, зерновые (с добавлением целых или дробленых зерен), отрубные (с добавлением или на основе отрубей) и безглютеновые (не содержащие в составе пшеничной, ржаной, ячменной муки) с использованием различных добавок и наполнителей;

- 5 наименований полуфабрикатов шоковой заморозки, в том числе 4 наименования вареников с различными начинками и 1 наименование голубцов;

- 3 наименования соусов на основе майонеза и оливкового масла с использованием различных добавок, наполнителей и специй;

- в составе меню представлены безалкогольные напитки – горячие и холодные.

Производимую кафе-магазином продукцию можно будет приобрести с собой «на вынос» или же употреблять в одном из небольших, но уютных, хорошо освещенных, торговых залов данного предприятия, дополнив прием пищи напитком – холодным, горячим. Качественная продукция предприятия украсит любое торжественное мероприятие и подойдет для ежедневного потребления в домашних условиях и в формате быстрого питания.

В двух торговых залах предприятия предполагается совмещение зоны для приема пищи с посадочными местами и зоны торгового прилавка. Комфортный интерьер торговых залов будет выполнен в современном стиле с преобладанием пастельных тонов, удачно дополнен стилизованной мебелью, красивыми светильниками и воздушными занавесками, так же выполненными в современном городском стиле. Атмосфера уюта и тепла буквально наполнит торговые залы данного предприятия, высокопрофессиональная команда персонала не только будет осуществлять выпуск качественной разнообразной продукции и организовывать отличное обслуживание, но и по просьбе потребителя ориентировать, оказывать помощь в выборе продукции – характеризовать, разьяснять состав, органолептические свойства.

На предприятии четко будет выстраиваться политика ценовой лояльности, доступности по отношению к потребителю – в перечне выпускаемой продукции можно выбрать варианты различного ценового уровня,

в том числе и достаточно недорогие. Это, действительно, то место, куда захочется возвращаться, где можно будет отвлечься от работы и вспомнить детство.

В течение всех дней недели время работы торговых залов кафе-магазина «Полезное Питание» с 09:00 до 23:00 часов.

Форма обслуживания: на выбор – либо официантами, либо самообслуживание через торговый прилавок.

Форма расчета: через кассовый аппарат наличными денежными средствами или по кредитным картам: Maestro, MasterCard, Visa, Visa Electron.

Примерный средний чек на человека составит: 450 рублей.

Кафе-магазин «Полезное Питание» будет предоставлять потребителям дополнительные услуги. В этот перечень войдут следующие виды услуг:

- доставка продукции на дом;
- доставка продукции по месту работы;
- доставка продукции в любую точку города;
- изготовление продукции по специальному заказу – по особой рецептуре, особой формы, с регулируемым по желанию потребителя выходом (уменьшенным или увеличенным) и так далее;
- изготовление тематической продукции – приуроченной к праздничным датам, торжествам, юбилеям и так далее;
- раскрытие секрета изготовления любимого блюда (изделия) от шеф-повара или ведущего кондитера;
- предоставление сведений о пищевой и энергетической ценности изготавливаемой продукции.

Кафе-магазин «Полезное Питание» будет иметь собственный сайт в Интернете и Instagram: Poleznoe Pitanie_Cafe, где будет представлен прейскурант цен на всю продукцию предприятия с подробным описанием ее компонентного состава, отражены специальные акции и предложения, размещены отзывы потребителей о качестве продукции и культуре обслуживания, контактные данные и возможные вакансии. Так же кафе-магазин будет иметь Книгу отзывов, где потребителям предоставляется возможность оперативно простым способом выражать свое мнение, делиться представлениями и вносить предложения, касающиеся качества работы

предприятия – качества продукции и качества обслуживания. Это демократично и реализует права человека, а также помогает предприятию быть конкурентоспособным.

В своей инфраструктуре данное предприятие будет иметь: два торговых зала вместимостью 64 посадочных места, в составе которых размещены 2 торговые стойки на 2 рабочих места, оборудованные витринами и охлаждаемыми прилавками; небольшую летнюю террасу; бесплатную парковку.

В кафе-магазине «Полезное Питание» будет применяться структура производства с условным цеховым делением:

- заготовочные цеха (мясорыбный, овощной);
- доготовочные цеха (горячий, холодный);
- специализированный цех (выпечной комбинированный – сочетание мучного и кондитерского цехов).

Все цеха предприятия будут располагаться на одном этаже здания, и иметь удобную взаимосвязь друг с другом [3-5]. В составе помещений предприятия будут выделены следующие основные группы помещений:

- загрузочная, предназначенная для приема сырья и пищевых продуктов;
- складское помещение для хранения пищевых продуктов (с холодильным оборудованием, в том числе с режимом охлаждения минус 18°С);
- производственная группа помещений для переработки продуктов, сырья и выпуска готовой продукции: основные цеха (заготовочные и доготовочные), специализированный (выпечной) и вспомогательные (моечные);
- торговая группа для реализации готовой продукции и организации ее потребления (два торговых зала на 64 места, санузел);
- административно-бытовая группа для создания нормальных условий труда и отдыха работников (кабинет директора совмещен с бухгалтерией, гардероб персонала с санузлами, душевые для персонала).

Планировка производственных помещений кафе-магазина «Полезное Питание», их конструкция, размещение и размер обеспечат:

- возможность осуществления поточности технологических операций, исключая встречные или перекрестные потоки продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции, загрязненного и чистого инвентаря;

- предупреждение или минимизацию загрязнения воздуха, используемого в процессе производства готовых блюд (изделий);
- возможность осуществления необходимого технологического обслуживания и текущего ремонта оборудования; уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений;
- необходимое пространство для проведения производственных операций;
- условия для хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, а также готовой продукции (блюд и изделий).

Моечная столовой посуды не предусматривается – на данном предприятии потребление продукции будет организовано с использованием одноразовой посуды.

Складские помещения будут располагаться на одном этаже с производственными, торговыми и административно-бытовыми помещениями.

Предусмотрена будет отдельная заасфальтированная площадка на прилегающей территории предприятия для парковки специализированного автотранспорта, предназначенного для разгрузки пищевых продуктов, возле центрального входа будет располагаться площадка для парковки автотранспорта потребителей.

Качественный дизайн интерьера – это важная составляющая успеха заведения. Интерьер, выполненный в романтическом современном стиле городских кварталов, будет навевать атмосферу увлекательных приключений, и разжигать аппетит. Элементы городского стиля будут встречаться как в интерьере, так и в форменной одежде обслуживающего персонала. Торговые залы кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание» – словно островок уюта и комфорта в среде шумного мегаполиса. Для потребителей в торговых залах будут предусмотрены удобные эргономичные столики и стулья из дерева, повторяющие общую концепцию дизайна интерьера предприятия.

Торговые залы естественным образом будут хорошо освещены в течение всего рабочего дня, а в вечернее время – при помощи дизайнерских люстр и точечных светильников, что дополнит солнечную атмосферу чистоты и уюта в интерьере и в помещении в целом.

Функциональное зонирование помещения, использованное в торговых залах данного предприятия, разделит каждый из них на две зоны (зона торговли

и зона потребления) и не нарушит целостности и гармонии пространства, темпа и ритма работы предприятия.

Пряные закуски, аппетитные салаты, горячие мясные, рыбные блюда, изделия из птицы, оригинальные десерты будут соседствовать в основном меню с широким выбором мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий, полуфабрикатов шоковой заморозки. В ассортименте выпускаемой предприятием продукции достойное место будут занимать различные торты, и каждый любитель сладкого найдет торт по вкусу. Продукцию, выпускаемую кулинарно-кондитерским кафе-магазином «Полезное Питание» будет отличать сбалансированное сочетание рецептурных компонентов и пищевых веществ.

Концепция предприятия направлена на оздоровление питания населения, ее основой является предоставление потребителям высококачественной продукции повышенной пищевой ценности разнообразного ассортимента, изготовляемой из полезных продуктов по оригинальным рецептурам с применением инновационных способов обработки продуктов, и максимально приближенной к потребителям.

Производимую кафе-магазином «Полезное Питание» продукцию можно приобрести с собой «на вынос» или же употреблять в одном из небольших, но уютных, хорошо освещенных, торговых залов данного предприятия, дополнив прием пищи напитком – холодным, горячим. Качественная продукция кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание» украсит любое торжественное мероприятие и подойдет для ежедневного потребления, как в домашних условиях, так и в формате быстрого питания.

При отпуске продукции для потребления, как внутри, так и вне предприятия используются современные одноразовые посуда и упаковка.

В летний период, в теплые весенние и осенние дни можно наслаждаться разнообразием блюд, изделий и освежающими напитками на открытом воздухе – на летней террасе.

Обслуживание потребителей данного предприятия осуществляют продавцы, их рабочие места располагаются за торговыми стойками, и официанты. Функции контроля над выполнением служебных обязанностей продавцами будет осуществлять заведующий производством, который в

течение каждого рабочего дня периодически будет инспектировать их работу в залах, делая это незаметно для потребителей.

Торговые залы предприятия будут иметь удобную взаимосвязь с производственными цехами (горячим, холодным, выпечным). На предприятии будет предусмотрено два отдельных входа-выхода для каждого рабочего места продавца – один для реализации готовой продукции через зал предприятия, другой – для наполнения торговых стоек готовой продукцией.

В кулинарно-кондитерском кафе-магазине «Полезное Питание» будут активно внедряться, и поддерживаться прогрессивные технологии обслуживания потребителей, как неотъемлемая составляющая эффективной и продуктивной работы [6]. Лидерские функции в продвижении и реализации данных технологий, в первую очередь, будут брать на себя руководящие работники предприятия.

Основным принципом, декларируемым на предприятии, будет являться принцип ориентации на потребителя, что имеет полное основание: ведь потребитель – главный источник прибыли и от его удовлетворенности качеством продукции и услуги напрямую зависит благополучие любого предприятия.

В моделируемом предприятии, как одна из прогрессивных технологий, будет применяться мерчандайзинг в следующем виде:

- удачное размещение внешних средств рекламы – вывесок, рекламных стендов, щитов; на фасаде здания предприятия будет размещена вывеска с названием предприятия;

- профессиональное эстетичное и грамотное расположение вырабатываемой продукции и покупных товаров на торговых стойках и внутри охлаждаемых прилавков;

- предоставление потребителю интересной и достоверной наглядной информации об ассортименте, составе и качестве вырабатываемой продукции. Будут изготовлены и предоставляются потребителям: альбом с цветными фотографиями и кратким описанием готовой продукции и настенные стенды, так же отражающие полезные сведения о реализуемой продукции и компонентах, входящих в ее состав;

- команда персонала осуществляет выпуск качественной разнообразной продукции и организует отличное обслуживание, по просьбе потребителя ориентирует, оказывает помощь в выборе продукции – разъясняет состав, органолептические свойства;

- обеспечение ценовой лояльности, доступности продукции по отношению к потребителю – из перечня выпускаемой продукции есть возможность выбрать варианты различного ценового уровня, в том числе и достаточно недорогие. Это, действительно то, что очень повышает привлекательность заведения, в него захочется возвращаться, здесь можно прогнозировать траты денежных средств и уложиться в рамках своего бюджета, что позволит исключить проблему нехватки средств на покупку и ощутить радость от покупки в полной мере. Ведь качественное питание и хорошее настроение – беспроигрышные инвестиции в здоровье, основа для эффективной и продуктивной работы человека, залог успеха.

Примерами внутреннего мерчандайзинга будут являться специальные скидки и акции кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание»:

- при заказе продукции до 11:00 часов действует скидка 10%;
- птичья акция – при приобретении цыпленка табака во вторник и четверг гость получает в подарок 200-граммовую упаковку винегрета;
- воскресная акция – каждое воскресенье на основное меню кулинарной продукции действует скидка 10%;
- праздничная акция – в праздничные дни на основное меню кулинарной продукции действует скидка 5%;
- именинная акция – в день рождения скидка составляет 15% (действует при предъявлении паспорта);
- свадебная акция – в день свадьбы молодоженов или по случаю празднования даты серебряной, золотой, рубиновой, бриллиантовой свадьбы скидка составляет 20% (действует при предъявлении паспортов);
- специальное предложение предприятия – при приобретении любых трех тортов гость получает в подарок упаковку пирожных (3 штуки) на выбор; при приобретении любых двух тортов гость получает в подарок упаковку пирожных (2 штуки) на выбор; упаковка суфле (3 штуки) на выбор в подарок – при приобретении одного из тортов серии «Полезное Питание».

С целью обеспечения максимального удобства для потребителей кулинарно-кондитерский кафе-магазин «Полезное Питание» будет предоставлять дополнительные услуги. В их перечень войдут:

- доставка продукции – на дом, по месту работы, в любую точку города;
- изготовление продукции по специальному заказу – по особой рецептуре, особой формы, с уменьшенным (увеличенным) выходом и так далее;
- изготовление тематической продукции – приуроченной к праздничным датам, торжествам, юбилеям и так далее;
- раскрытие секрета изготовления любимого блюда (изделия) от шеф-повара или ведущего кондитера;
- предоставление сведений о пищевой и энергетической ценности изготавливаемой продукции.

В кулинарно-кондитерском кафе-магазине «Полезное Питание» будет разработана и оформлена Программа производственного контроля (далее Программа), утвержденная руководителем. Цель Программы – обеспечение факторов безопасности приготовления и реализацииготавливаемых полуфабрикатов, готовых блюд (изделий) на всех контролируемых этапах (критические контрольные точки) деятельности предприятия, при осуществлении транспортирования (перевозки) сырья и пищевых продуктов, являющихся объектами технического регулирования, приема, хранения, приготовления и реализации выпускаемой продукции для защиты жизни и здоровья человека, предупреждения действий, вводящих в заблуждение потребителей, защиты окружающей среды. Так же на предприятии будет осуществляться входной контроль показателей качества и безопасности поступающего сырья и пищевой продукции. Кулинарно-кондитерский кафе-магазин «Полезное Питание» будет работать на сырье, поставляемом местными поставщиками, и иметь достаточно широкий перечень поставщиков.

Контроль хранения и реализации пищевых продуктов включает требования по соблюдению условий хранения и сроков годности, установленных изготовителем (условия хранения должны обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям ТР ТС 021/2011 и технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции) [7].

Производство готовой продукции будет осуществляться в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых полуфабрикатов, блюд и изделий. На предприятии ответственным за бракераж готовой продукции является заведующий производством. При нарушении технологической дисциплины (технологии приготовления и в случае неготовности), блюдо к реализации не допускается до устранения выявленных недостатков.

При осуществлении процессов производства пищевой продукции, связанных с требованиями её безопасности, в качестве стандарта выбрана Концепция НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points – анализ опасности по критическим контрольным точкам) [7]. В деятельности кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание» определены следующие критические точки, в которых руководством предприятия будет организован производственный контроль ответственными должностными лицами:

ККТ 1 Получение продуктов.

ККТ 2 Хранение продуктов.

ККТ 3 Ручная обработка (комплектование, порционирование).

ККТ 4 Кулинарная обработка полуфабрикатов, готовых блюд (изделий) путем воздействия на продукт физических (очистка, нарезание и другие), термических (нагревание, варка, выпекание, охлаждение, замораживание и другие), и прочих операций для изменения определенных свойств продукта (измельчение, взбивание и другие).

ККТ 5 Реализация готовой продукции.

ККТ 6 Температура хранения готовой продукции.

Руководство кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание» ежедневно в течение рабочего дня будет строго контролировать соблюдение всеми работниками действующих отраслевых регламентов и нормативов, а также правил внутреннего распорядка предприятия. К нарушителям будет предусмотрено применение мер индивидуальной ответственности. Коллектив кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание» будет стремиться к постоянному совершенствованию

качества продукции, культуры и качества обслуживания и готов осваивать новые прогрессивные технологии, направленные на решение данных задач.

Выводы:

1. В результате проделанной работы разработана концепция инновационного предприятия общественного питания – кулинарно-кондитерского кафе-магазина «Полезное Питание», – направленная на создание модели современного инновационного, уютного предприятия питания с учетом социальных факторов, способного удовлетворить потребности различных слоев населения.

2. В качестве оптимальной модели предприятия питания, максимально сочетающей преимущества для потребителя и все необходимые требования современных условий производства и потребления продукции общественного питания, могут служить кафе-магазины (кафе-маркеты), специализирующиеся на выпуске, организации потребления и реализации кулинарно-кондитерских продуктов повышенной пищевой ценности, в том числе функциональных.

3. В рамках концепции моделируемого предприятия важное место отводится производственному контролю, как необходимому инструменту для решения задач обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания, поставленных с учетом условий и требований современности.

4. Создание и широкое внедрение концептуальных предприятий общественного питания данного типа позволит повысить качество жизни населения через оздоровление питания и сокращение затрат времени на походы по продовольственным магазинам и приготовление пищи.

ЛИТЕРАТУРА

1. План мероприятий по реализации Основ государственной политики РФ в области здорового питания населения на период до 2020 г. [Электронный ресурс] : распоряжение Правительства РФ от 30 июня 2012 г. № 1134-р. – Режим доступа : Система Гарант : <http://www.garant.ru/> – Дата обращения: 30.09.2016.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.1078-01. – Дополнения и изменения № 22 к СанПиН 2.3.2.1078-01 [Электронный ресурс] : санитарные правила и нормы СанПиН 2.3.2.2804-10. – Режим доступа : <http://www.garant.ru/>. – Дата обращения : 30.09.2016.

3. База нормативно-технической документации (ГОСТы, СанПиНы, СНИПы). – Режим доступа : <http://www.gosthelp.ru/>. – Дата обращения : 30.09.2016.

4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Введен 01.01.15. – М. : Стандартинформ, 2012. – 10 с.

5. Профессиональные стандарты индустрии питания: [справочник] : в 2 т. / Федерация рестораторов и отельеров. – М. : Ресторанные ведомости, 2009 - 2010, Т. 2 : Профессиональные стандарты индустрии питания : [справочник] / Федерация рестораторов и отельеров. – М. : Ресторанные ведомости, 2010. – 295 с.

6. ГОСТ Р 53995-2010 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. Введен с 01.01.12. – М. : Стандартинформ, 2011.–17 с.

7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования: [принят Постановлением Госстандарта России от 23 января 2001 г. № 31-ст с учетом директивы Совета Европейского Сообщества 93/43 от 14.06.1993 г. «О гигиене пищевых продуктов», введ. в действие 01.07.2001]. – Введ. впервые. – Дата актуализации : 01.08.2009 г. – Изд. офиц. – М. : Стандартинформ, 2009. – 12 с.

REFERENCES

1. Plan meropriyatij po realizacii Osnov gosudarstvennoj politiki RF v oblasti zdorovogo pitaniya naseleniya na period do 2020 g. [Электронный ресурс] : rasporyazhenie Pravitel'stva RF ot 30 iyunya 2012 g. №1134-р. – Rezhim dostupa : Sistema Garant : <http://www.garant.ru/>. – Data obrashcheniya : 30.09.2016.

2. Gigenicheskie trebovaniya bezopasnosti i pishchevoj cennosti pishchevyh produktov [Электронный ресурс]: sanitarnye pravila i normy SanPiN 2.3.2.1078-01. – Dopolneniya i izmeneniya № 22 k SanPiN 2.3.2.1078-01 [Электронный ресурс] : sanitarnye pravila i normy SanPiN 2.3.2.2804-10. – Rezhim dostupa : <http://www.garant.ru/>. – Data obrashcheniya : 30.09.2016.

3. Baza normativno-tekhnicheskoy dokumentacii (GOSTy, SanPiNy, SNIpy). – Rezhim dostupa : <http://www.gosthelp.ru/>. – Data obrashcheniya : 30.09.2016.

4. GOST 31984-2012 Uslugi obshchestvennogo pitaniya. Obshchie trebovaniya. Vveden 01.01.15. – М. : Standartinform, 2012. – 10 s.

5. Professional'nye standarty industrii pitaniya: [spravochnik]: v 2 t. / Federaciya restoratorov i otel'ero. – М. : Restorannye vedomosti, 2009 - 2010, Т. 2 : Professional'nye standarty industrii pitaniya : [spravochnik] / Federaciya restoratorov i otel'ero. – М. : Restorannye vedomosti, 2010. – 295 s.

6. GOST R 53995-2010 Uslugi obshchestvennogo pitaniya. Obshchie trebovaniya k metodam i formam obsluzhivaniya na predpriyatiyah obshchestvennogo pitaniya. Vveden s 01.01.12. – М. : Standartinform, 2011. – 17 s.

7. GOST R 51705.1-2001 Sistemy kachestva. Upravlenie kachestvom pishchevyh produktov na osnove principov HASSP. Obshchie trebovaniya: [prinyat Postanovleniem Gosstandarta Rossii ot 23 yanvarya 2001 g. № 31-st s uchetom direktivy Soveta Evropejskogo Soobshchestva 93/43 ot 14.06.1993 g. «O gigiene pishchevyh produktov», vved. v dejstvie 01.07.2001]. – Vved. v pervyye. – Data aktualizacii: 01.08.2009 g. – Izd. ofic. – М. : Standartinform, 2009. – 12 s.

DEVELOPMENT OF A CONCEPTUAL MODEL OF INNOVATIVE CATERING ENTERPRISES IN THE FORMAT «HEALTHY FOOD» TAKING INTO ACCOUNT SOCIAL FACTORS

V.V. PUSHMINA, I.N. PUSHMINA, O.YA. KOLMAN, A.V. KARELINA

*Siberian Federal University,
79/10, Svobodny dr., Krasnoyarsk, Russian Federation, 660041,
e-mail: root1986@mail.ru*

The article describes one of the solutions to the problem of optimal functional for the problem of creating an innovative concept of modern catering facilities in order to meet consumer demand and improvement of nutrition. As a result of perspective directions and a specific example of the development of rational conception of modern innovative catering taking into account social factors that can satisfy the needs of different segments of the population, both in terms of taste preferences, and in terms of impact on the body (maintenance and development of human health resources); compliance with the solvency of the consumer the desired or claimed choice.

Key words: concept, consumer demand, innovative catering facilities, improvement of nutrition.