

Левкин Г.Г. Особенности логистического подхода в сфере общественного питания / Г.Г. Левкин, А.А. Скиба // От синергии знаний к синергии бизнеса: сб. ст. и тезисов докладов межд. науч.-практ. конф. студентов, магистрантов, аспирантов и преподавателей (26 ноября 2015 г.) / Омский филиал негосударственного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Московский финансово-промышленный университет «Синергия». Омск, Полиграфический центр КАН, 2015. С. 221-224.

ОСОБЕННОСТИ ЛОГИСТИЧЕСКОГО ПОДХОДА В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Левкин Г.Г.,
к.вет.н., доцент ФГБОУ ВПО ОмГУПС
г. Омск
Скиба А.А.*

*Омский государственный университет путей сообщения
Научный руководитель:*

В настоящее время логистика используется в различных сферах общественной жизни. Еще совсем недавно логистика для простого обывателя была наукой о грузоперевозках, хранении на складах. В настоящее время логистика – это не просто грузоперевозки, а философия бизнеса, позволяющая скоординировать деятельность таким образом, чтобы организация представляла из себя четко организованную систему. В настоящее время концепция логистики используется в разных отраслях промышленности, в оптовой и розничной торговле, сфере обслуживания.

Цель исследования – изучить особенности применения логистического подхода в общественном питании г. Омска.

Согласно статистическим данным рынок общественного питания в г. Омске представлен в разных формах. Среди них: 84 ресторанов и кафе, более 203 баров, пиццерий, чайных, кофейн, 34 столовых, более 14 наименований фаст-фуд. [7]

На сегодняшний день в сфере общественного питания г. Омска есть резерв для роста, так как согласно статистическим данным оборот общественного питания на душу населения в 2013 году составляет 5 тыс. рублей, при том, что в Казани, Уфе и Екатеринбурге составляют 8 тыс.руб., 9 тыс.руб. и 14 тыс.руб. соответственно. [9]

Рынок общественного питания в Омске постоянно растет. Оборот в сфере общественного питания в 2013 году превысил 10 млрд. рублей, что на 6,6% выше аналогичного показателя в 2012 году. Основной рост оборота приходится на сегмент «быстрого питания», наиболее доступный по ценам и различные демократичные форматы в среднем ценовом сегменте. [6]

По статистическим данным оборот общественного питания за январь-август 2015 года по Омской области составил 8201,2 млн. рублей [8].

Особое место в сфере общественного питания занимает ресторанный бизнес. В настоящее время в Омской области сформирована база для развития общественного питания, подкрепленная не только наличием собственных предприятий, но и близостью районных и сельских предприятий, способных снабжать необходимой продукцией отрасль общественного питания. Использование логистического подхода в таких решениях занимает выходит на передний план.

В Омске расположено большое количество предприятий пищевой промышленности, в том числе «Инмарко», «Омский бекон», ОАО «Вим-Биль-Данн», «Росар», «Винпром», ЗАО «Омский завод розлива минеральной воды», которые способны полностью обеспечить регион необходимыми продуктами, доступными по ценам и приемлемого качества. Для достижения своих целей и удовлетворения потребностей местного населения эти организации принимают различные решения, наиболее выгодные и оптимальные с точки зрения затрат на доставку и хранение.

В сфере общественного питания, как и в области ресторанного бизнеса, существуют свои специфические особенности функциональных областей логистики в работе

предприятия. Предприятиям необходимо выбирать не только качественное сырье, но и поставщиков, способных обеспечивать этим сырьем в нужное время и в нужных объемах. При этом важно понимать, что в основном сырьем служат скоропортящиеся продукты, полуфабрикаты, поэтому нужно планировать необходимое количество сырья с минимизацией потерь в случае его не реализации.

Все вышесказанное обуславливает необходимость более жестких требований к выбору поставщиков, следовательно, является предпосылкой к внедрению в деятельность предприятия общественного питания логистических концепций и методов в области снабжения.

Одним из путей повышения качества услуг и снижения издержек на предприятиях общественного питания является использование логистической концепции поставщика. [3]

Деятельность поставщиков оказывает большое влияние на производительность, качество, конкурентоспособность предприятий сферы услуг. При этом выбор поставщика, удовлетворяющего всем требованиям заказчика, позволяет избежать такие проблемы как: срыв поставки (партии не успевают к поставленному сроку); низкое качество продукции поставщиков и т.д. Подобные сбои в ресторанном бизнесе приводят к экономическим потерям организации (упущенная выгода в краткосрочной и долгосрочной перспективе).

Как показывают исследования, проведенные среди российских предприятий, 50% резервов для сокращения издержек находятся в области закупок. Остальные 50% находятся в управлении, организации производства, логистике и других областях. Это свидетельствует о том, что существуют возможности оптимизации в сфере закупок. [1]

Логистический подход в сфере общественного питания – это широкий диапазон деятельности, связанный с движением сырья от поставщика до начала производственного процесса и готовой продукции от выхода производственного процесса до конечного потребителя. Особое место логистика занимает в доставке готовых заказов (блюд) на дом.

Согласно п.6.1 ГОСТ 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденного приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 №474-ст, реализация готовой продукции общественного питания производится, в частности, на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам и др. [5]. Следовательно, к услугам общественного питания относится и доставка готовых изделий до потребителя.

Таким образом, основной задачей службы логистики на предприятии является обеспечение высокой степени согласованности всех мероприятий, проводимых организацией, для осуществления своей деятельности. Следовательно, для эффективного планирования, организации и контроля всех видов деятельности по перемещению материального потока в сфере современного общественного питания применение логистики становится необходимым.

Список источников:

1. Калугина Е.О. Общественное питание как сфера применения логистики. Вестник СГТУ, 2011. - №3. Вып. 1., С. 314
2. Кизим А., Набак В. Логистика в системе кейтеринга как ключевая составляющая ресторанного бизнеса. Логистика. – 2012, №12, с.28
3. Конькова Е.Д. Территориальная логистика как область логистических исследований в экономике, Вестник ЮУрГУ, 2012, № 44, с.187
4. Конькова Е.Д., Кузменко Ю. Г. Логистическая оценка размещения предприятий общественного питания на территории крупнейшего города. Вестник ЮУрГУ, 2011, №8, с.90
5. ГОСТ 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденного приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 №474-ст

6. Сибирский федеральный округ. Омская область. Экономика области в 2013 году. Статистические сборники. Регионы России.

7. Общепит Омской области. [Электронный ресурс] [сайт] www.omskinform.ru

8. <http://www.omskportal.ru/ru/government/News/2014/02/07/1391747233842.html> [электронный ресурс]

9. www.gks.ru - Федеральная служба государственной статистики