

РОЛЬ И МЕСТО ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННОЙ СИСТЕМЕ ХОЗЯЙСТВОВАНИЯ

Мурашова С.Ю.

*Хабаровская государственная
академия экономики и права,
Хабаровск*

Конец XX века стал временем расцвета постиндустриальной цивилизации. Развитие постиндустриальной системы хозяйствования привело к деформации традиционной трехфакторной модели экономики, оперировавшей понятиями «первичного», или аграрного, «вторичного» или индустриального, и «третичного», состоящего из отраслей сферы услуг, секторов. В итоге, на фоне снижения роли добывающих отраслей и сельскохозяйственного производства, а также относительно стабильной доли промышленности в ВВП и занятости, доминирующее положение стал занимать «третичный» сектор, что стало одним из существенных признаков постиндустриальной экономики. Сдвиг в сторону сферы услуг обусловил развитие и такой отрасли, как общественное питание²².

В России развитие рыночных отношений привело к устранению многолетней государственной монополии на сферу общественного питания. В процессе приватизации изменились формы собственности многочисленных кафе, столовых, ресторанов советского типа, отличавшихся ограниченным ассортиментом и традиционно ненавязчивым сервисом. Смена собственности и владельцев этих предприятий привели к тому, что основной их целью стало обеспечение прибыльности. Между ними стала возникать конкуренция за клиента, готового оплачивать предлагаемые кулинарные изыски, причудливый интерьер и настоящий сервис. В итоге шаг за шагом постепенно стал возрождаться рынок предприятий общественного питания, подчиняющийся экономическим законам спроса и предложения, а также конкуренции. При этом активно осуществлялся процесс внедрения государственного регулирования данного рынка цивилизованными правовыми методами. Возникла определенная нормативно-правовая база, регулирующая деятельность предприятий питания.

В соответствии с ГОСТР 50647 – 94 «Общественное питание. Термины и определения» предприятие общественного питания – это предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. Авторы книги «Ресторанный бизнес в России» дают понятие ресторанный рынок, как определенной экономической среды, в которой формируется ресторанный бизнес. Мы считаем, что понятие ресторанный рынок можно расширить до уровня понятия рынок предприятий общественного питания. Рынок предприятий общественного питания – это совокупность существующих и потенциальных продавцов и покупателей, объединенных потребностями, породившими спрос на

продукцию предприятий питания. К числу продавцов можно отнести рестораны, кафе, бары и т.д., поставщиков кухонного технологического оборудования и инвентаря, оптовых поставщиков продовольствия и напитков, вспомогательных расходных материалов и т.д. Покупателями, в основном, являются потребители услуг предприятий питания. Кроме того на данном рынке могут быть выделены органы государственного надзора и регулирования рынка предприятий общественного питания, конкуренты, предлагающие товары –заменители, а также профессиональные ассоциации продавцов и покупателей по корпоративному признаку. Надо отметить, что данный рынок ограничен территориально и имеет некие географические границы в пределах города, области, региона.

В условиях рыночной экономики эффективность деятельности предприятия во многом зависит от товарооборота данного предприятия, товарооборот в свою очередь зависит от спроса на продукцию и услуги. Спрос населения вытекает из конкретных нужд и потребностей. Потребность – это нужда, принявшая специфическую форму в зависимости от уровня культуры и особенностей личности человека.²³ Рассматривая иерархию потребностей человека, предложенную Авраамом Маслоу можно утверждать, что предприятия общественного питания удовлетворяют базовую физиологическую потребность в еде, а также различные социальные потребности – в общении, принадлежности к определенной социальной группе и т.д.

Соответственно основная роль общественного питания заключается в удовлетворении потребности населения в питании. На наш взгляд реализация данной роли очень важна, так как правильно организованное питание на предприятиях ведет к повышению работоспособности, что в свою очередь сказывается на эффективности деятельности предприятия. Рациональное и полноценное питание в школах, ВУЗах и других учебных заведениях влияет на формирование здоровья нации. Исследования здоровья школьников показали, что 50% из них имеют нарушения пищевой системы. Основной причиной этого является низкий уровень организации питания школьников. Качественно организованное питание в больницах и других медицинских учреждениях способствует выздоровлению больных. Организация питания населения во внерабочее время, осуществляемая, как за счет реализации готовых блюд на предприятиях питания, так и полуфабрикатов через отделы кулинарии, сокращает затраты времени на приготовление пищи и способствует облегчению домашнего труда женщин. В данный момент наблюдается сокращение числа многодетных семей, что также обуславливает повышение посещаемости предприятий общественного питания.

Таким образом, можно говорить, что общественное питание, как отрасль выполняет ряд функций, которые присущи другим отраслям экономики. Соответственно место общественного питания в отраслевых комплексах можно описать через взаимосвязь с этими комплексами.

²² Вольский В.В. Сервисная революция: мировой сектор услуг в центре постиндустриальных сдвигов// География – 1999-№44

²³ Акулич И.Л., Демченко Е.В. Основы маркетинга – 2-е изд., испр. – Мн.: Выш.шк., 1999. – 236 с.

Производство является одной из основных функций общественного питания и заключается в приготовлении кулинарной продукции.

С торговлей общественное питание объединяет функция реализации, которая состоит в реализации готовой покупной продукции, такой как алкогольные напитки, табачные изделия и т.д.

Оказание санаторно-оздоровительных услуг также непосредственно связано с организацией питания. Помимо организации питания больных в учреждениях здравоохранения и питания отдыхающих в санаторно-курортных учреждениях, сюда можно отнести общедоступные предприятия предоставляющие диетическое или вегетарианское питание.

Взаимосвязь с социальной защитой населения заключается в организации питания в школах, в средних и высших учебных заведениях, а также в домах – интернатах.

Взаимодействие с отраслью культуры осуществляется через организацию досуга населения, а также путем знакомства с культурой, традициями других народов через национальную кухню и возможно интерьер предприятия питания.

Достаточно большая часть предприятий общественного питания входит в комплекс туристско-экскурсионных услуг и в данном случае уровень данных предприятий создает имидж региона, как рекреационной зоны.

Согласно Общероссийскому классификатору видов деятельности, продукции и услуг, утвержденному Постановлением Госстандарта Российской Федерации от 06.08.1993 г. №17, с 01.01.2004 отрасль общественного питания относится к услугам. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий, граждан и предпринимателей по удовлетворению потребности населения в питании и проведении досуга (ГОСТ Р 50647-94). Услуга общественного питания имеет определенную специфику, так как ее невозможно в чистом виде отнести к непромышленной сфере. Изучив труды отечественных и зарубежных ученых можно сказать, что общественное питание, как отрасль находится между сферой материального производства и непромышленной сферой.

Оценивая долю предприятий общественного питания в приросте ВВП, нужно отметить, что наибольший темп прироста в сфере производства услуг в 2003 г. составляли торговля и общественное питание (5,8%).

Таким образом, можно утверждать, что общественное питание является важным структурным элементом социальной инфраструктуры, роль общественного питания имеет достаточно значима и направлена на выполнение главной функции социальной инфраструктуры – создание комплекса условий для развития экономики и обеспечения нормальной жизнедеятельности человека.

РАЗРАБОТКА ЭЛЕМЕНТОВ КОНТРОЛЯ ДЛЯ COMPUTER-TO-PLATE-СИСТЕМ

Нагорнова И.В.

*Московский государственный университет печати,
Москва*

В настоящее время на полиграфическом рынке все большее распространение получает технология изготовления печатных форм путем цифровой записи изображения на формный материал, известная как Computer-to-plate-технология (в дальнейшем CtP-технология), отличающаяся от традиционной отсутствием стадии получения фотоформ.

Цифровая CtP-технология реализуется при использовании оборудования, включающего устройства для обработки и контроля информации и регистрирующего материала, т.е. формной пластины, на которую осуществляется запись изображений. Рассматриваемая технология используется в плоской офсетной, флексографской и глубокой печати.

Основными производителями как CtP-систем, так и средств контроля качества воспроизведения изображения являются зарубежные фирмы. В настоящее время ведутся пуско-наладочные работы единственной отечественной CtP-системы «Гранат 630» и разрабатываются формные материалы, предназначенные для записи офсетных печатных форм.

Разработка отечественной CtP-системы потребовала разработки тестовых объектов для контроля качества формного и печатного процессов. Основной задачей являлось создание комбинированных тестовых элементов, позволяющих выявлять дефекты как процесса записи печатной формы, в том числе качества настройки CtP-системы в целом, так и последующей с этой формы печати, и причин их возникновения.

Сложностью являлось множество механизмов образования печатающих и пробельных элементов на печатной форме при лазерной записи изображения и, соответственно, физико-химических процессов, происходящих в слоях формной пластины: под воздействием света (фотополимеризация, диффузионный перенос частиц серебра, с использованием гибридной технологии) и под воздействием тепла (трехмерное структурирование, термодеструкция, термомаскирование, абляция, теплоперенос, изменение физической фазы и молекулярно-поверхностных свойств).

В ходе создания тестовых элементов было выявлено, что критичными показателями записи формных материалов являются искажения, возникающие в результате светорассеяния в слоях светочувствительных формных материалов, тепловых аберраций для термочувствительных материалов и характер организации светового пучка лазера (распределение энергии по закону Гаусса).

Проведенные исследования и анализ существующих контрольных элементов позволили разработать тест контроля качества настройки CtP-системы и формных материалов, состоящий из нескольких функциональных групп:

§ Информационных полей;

§ Объектов пиксельной графики (изображений с сюжетно важными деталями в светах и тенях, градиентных заливок различной формы);