

УДК 641.642

*Загирова М.С., преподаватель кафедры  
«Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО Дагестанский  
государственный университет народного хозяйства,  
г. Махачкала*

**СЕГОДНЯШНЕЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ  
ФОРМИРОВАНИЯ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ  
РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН**

**Аннотация.** В статье рассматриваются основные тенденции и особенности развития общественного питания в Республике Дагестан, представлена динамика основных показателей деятельности предприятий питания. Охарактеризованы состояние и перспективы развития отрасли общественного питания за последние годы в Республике Дагестан. Выявлены перспективы и недостатки развития современных предприятий общественного питания в республике Дагестан.

**Ключевые слова:** общественное питание, индустрия питания, Республика Дагестан.

Zagirova M.S., teacher of the department  
"Marketing and Commerce" GAOU VO Dagestan  
State University of National Economy,  
Makhachkala

**CURRENT STATE AND PROSPECTS FOR FORMING THE PUBLIC FOOD  
MARKET OF THE REPUBLIC OF DAGESTAN**

**Annotation.** The article examines the main trends and features of the development of public catering in the Republic of Dagestan, presents the dynamics of the main indicators of the activities of catering enterprises. The state and development prospects of the public catering industry in recent years in the Republic of Dagestan are characterized. The prospects and disadvantages of the development of modern public catering enterprises in the Republic of Dagestan are revealed.

**Key words:** public catering, food industry, Republic of Dagestan.

Рыночный механизм общественного питания занимает одно из самых значимых мест в сегодняшнем мире, содействует разрешению множества социально-экономических вопросов: оптимальное использование продовольственных ресурсов, своевременное предоставление населению качественного питания, подъём производительности труда, оптимальное использование свободного времени контрагентов, что в наши дни представляет собой очень значимым.

На сегодняшний день оказанием услуг общественного питания в городе Махачкала, как одним из типов предпринимательской работы, занимается большое число компаний и индивидуальных бизнесменов. Невзирая на то, что действуют проблемы в виде рыночной борьбы, высокой арендной платы и сложностей поиска компетентных кадров, развитие этой сферы имеет успешное предстоящее.

Отрасль сферы питания города представлены большим числом общедоступных организаций разного типа (рестораны, бары, кафе, организации незамедлительного питания и т.д.), разных концептуальных разветвлений и видов обслуживания, в том числе кейтеринговых.

Сфера общепита на сегодняшний день полна решимости рекомендовать жителям и гостям города большое число посадочных мест в ресторанах без учёта фуд-кортов в торгово-развлекательных центрах, насчитывающих ещё не малое количество мест.

Рестораны и кафе Махачкалы предоставляют посетителям уникальную вероятность отведать на практике любую традиционную кухню народов мира. В летний промежуток эта цифра повышается за счёт открытия летних кафе в парках и открытых летних площадок при стационарных предприятиях.

Опираясь на положительный глобальной эксперимент, а также учитывая комфортные климатические условия города, создаются условия для формирования сезонных (летних) кафе.

Для сферы общественного питания Махачкалы свойственно стремительное расширение сети за счет открытия новых организаций всевозможных типов имущества, широкое использование современных стандартов и технологий, которые связаны с сетевыми формами компаний. Открываемые организации различаются повышенными условиями благоприятности для посетителей, обширным ассортиментом которые предлагаются продуктов, изделий и услуг. В промежуток 2017-2018 гг. открылось вблизи 20 заведений.

Открытие новых организаций помогает внедрять современные стандарты и технологии, основать условия повышенной благоприятности для посетителей. Конкуренция на рынке ориентирует организации общественного питания быть лучшими в собственной сфере, предлагать своим покупателям дополнительные услуги в виде особых предложений по завтракам, бизнес-ланчам, доставки блюд на дом и на вынос, зоны бесплатного Wi-Fi в торговом зале, прямых трансляций футбольных матчей, организации детских игровых площадок или комнат и т.д. Немалую долю в структуре открывающихся занимают предприятия незамедлительного питания и сетевые заведения, такие как «Донатс-кафе», «Теремок», «Бургер-Кинг», «Патрик 13 и Мари» ресторанного дома «Мадьяр», магазины-кулинарии «Восход», «Хлебница», а также линейка франчайзинговых «Додо-Пицца», «Трэвэлорс кофе», «KFC» и т.д. «Сетевики» имеют централизованное управление и единые стандарты и технологии, для обучения и мотивации работников – собственные школы.

Тем не менее, существенная удельный вес рынка всё же принадлежит одиночным предприятиям общественного питания. В качестве позитивного примера формирования региональных сетевых корпораций можно изложить сеть торговых объектов компании Перец.

В настоящее время компания на территории Российской Федерации рекомендует свою франшизу – «бизнес под ключ», которая включает оснащение торгового объекта в соответствии со стандартами «Сыроварни».

Еще немного лет назад собственники автозаправок зарабатывали в основном на продаже нефтепродуктов, не веря в рентабельность сопутствующих услуг. Теперь ситуация изменяется: функционирование кафе при АЗС приносит прибыль, помогает увеличить реализации топлива и повышает лояльность автолюбителей. В крайние годы на автозаправочных станциях Махачкалы можно не лишь заправить свой автомобиль топливом, но и получить услугу общественного питания – выпить кофе, чай со свежей выпечкой. При данном система обслуживания кафе и магазина на АЗС построена с учетом минимальных издержек времени на приготовление пищи и горячих напитков. В условиях обострившейся рыночной борьбы за лояльность контрагентов, публичность фирменного имени и увеличение рентабельности станций, все крупные сети («Роснефть», «ЛУКОЙЛ», «Газпромнефть») вводят в строй кафе при собственных автозаправочных станциях.

Проблема подбора и удержания работников, как профильного, так и управленческого, в общественном питании и на сегодняшний день остаётся актуальной. Посетители высоко ценят степень сервиса и ни при каких обстоятельствах не вернуться в ресторан, где их неудовлетворительно обслужили, какая бы качественная кухня там ни стала. Соответственно, у компании нет предстоящего без эффективно выстроенной кадровой политики.

В целях увеличения показателя квалифицированного мастерства кулинаров, обмена опытом, увеличения интереса к специальности управлением торговли и бытового обслуживания граждан администрация города Махачкала каждый год организуются и осуществляются кулинарные и кондитерские соревнования квалифицированного мастерства, в том числе с привлечением обучающихся и учащихся образовательных заведений города Махачкала визит в ДАГЕСТАН.

Целенаправленно осуществляется функционирование по обеспечению участия работников сферы общественного питания в лекциях, мастер-классах

и прочих мероприятиях, которые направлены на увеличение образования экспертов.

Важное место в сферы общественного питания Махачкалы занимает школьное питание. Участие муниципального образования город Махачкалы в продаже программу горячее питание в общеобразовательных учреждениях Республики в соответствии с современными стандартами. Для продажи данной программы нужна большая реконструкция школьных пищеблоков, комплексное оснащение производственных помещений и обеденных залов торгово-технологическим оборудованием, новой кухонной и столовой посудой, инвентарём, мебелью, увеличение образования работников.

В сформировавшейся обстановке сегодняшней существования, когда, с одной стороны, мы располагаем неблагоприятную экологическую обстановку, связанную с проживанием в урбанизированной среде и воздействием на организм вредных источников, с другой, огромный выбор и выбор детей школьного возраста продуктов, которые содержат вполне высокое число вредных для детского организма веществ, появляется необходимость возместить повышенные издержки пищевых и биологически активных веществ, наиболее обогатив школьные рационы продуктами, разработанными с учетом направленного полезного изменения химического состава в соответствии с медицинскими нормами и физиологическим состоянием конкретных групп детей. В соответствии с СанПиНом каждым оператором, обслуживающим школы города, разрабатывается и согласовывается с Управлением федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю примерное цикличное меню с учетом возрастных групп, сезонности, с подсчетом калорийности, пищевой и энергетической ценности, в том числе содержание витаминов и минеральных веществ в любом блюде. В настоящее время в школьных пищеблоках города Краснодара в соответствии с рекомендациями СанПиН повсюду осуществляется С-витаминизация третьих

блюд, расходуются йодированная соль, хлеб, молоко и кисломолочные продукты.

Организации общественного питания, в большей степени являясь субъектами малого предпринимательства и частью инфраструктуры города, обеспечивают занятость граждан и выполняют налоговые платежи в бюджет. Это содействует повышению финансовых и общественных показателей города в целом.

Услуги общественного питания занимают одно из первостепенных мест на рынке передачи услуг потребителю, которые не лишь удовлетворяют нужды в питании, но и по предприятия досуга граждан. На рынке имеется ещё вполне множество перспектив для новых организаций разных концептуальных разветвлений, эффективно выбравшими свою целевую аудиторию и реализующими маркетинговую стратегию. Профессиональный и креативный подход команды работников уже которые функционируют заведений к своей работе всегда оставляет перспективу видоизменяться и подстраиваться под вкусы и нужды собственных гостей. Поэтому, с уверенностью можно сказать, что перспективы для насыщения рынка общественного питания города Махачкала ещё вполне обширны.

#### **Список источников:**

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
2. Постановление главы администрации Краснодарского края от 20.02.2008 г. № 100 «Об утверждении программы реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального образования город Краснодар»