

В. Н. Смоленчук

Научный руководитель

Ж. В. Кадолич

Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь

ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ АССОРТИМЕНТА И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕПИТА ГОМЕЛЬСКОГО РЕГИОНА

Известно, что отрасль общественного питания является одной из самых перспективных и быстроразвивающейся во многих странах. Она является привлекательной с точки зрения вложения капитала, так как характеризуется такими экономическими характеристиками, как быстрая оборачиваемость средств, относительно высокая рентабельность, «непотопляемость» потребности, которую она удовлетворяет. Так, в настоящее время в Минске работают 2 798 объектов общественного питания, среди которых в 2018 г. было открыто более 207.

В качестве объекта исследования в данной работе выступала столовая № 12 филиала «Управление по организации общественного питания» ОАО «Газпром трансгаз Беларусь».

Заботясь о здоровье сотрудников, с января 2017 г. в столовой существенно было обновлено меню, в котором появились такие блюда, как свинина по-испански, рулет из языка в хрустящей оболочке, суп-крем из шпината со сливками, круассаны с различными наполнителями, торты «Тирамису», «Ягодный чизкейк», филе куриное со спаржей и кунжутом, скумбрия гриль, стейк из говядины, салат «Райский» (от шеф-повара), пиццы, мафины с различными наполнителями, котлета «Малахит» и др., т. е. имеет место замена традиционных печенья «Изюминка», «Минутка», плюшки с маком, пирожка с повидлом, котлет «Папараць кветка», рыбы с овощами, салата «Оливье», котлеты куриной, плетенки с кунжутом, шашлыка из птицы, торта «Птичье молоко», пирожных «Принцесса», «Картошка» и т. д., представленных чаще всего в линейке вырабатываемой продукции предприятий общепита райпо Гомельского региона. При проведении опроса о качестве питания в столовой среди работников ОАО «Газпром трансгаз Беларусь» после включения в меню новых блюд общая оценка деятельности столовой повысилась с 4,1 до 4,4 по 5-балльной шкале [1]. Следует также отметить, что на фоне реально предоставленной возможности удовлетворить запросы в еде на любой вкус и располагаемую сумму покупки в столовой имеет место творческое начало не только к разработке меню, но и реализация оригинального подхода к оформлению и подаче блюд даже недорогого ценового сегмента, что оказывает суммарное влияние на основные показатели, характеризующие количественные и качественные результаты работы столовой, ее прибыль, рентабельность, оборот, имидж и т. д. (рисунок).

Примеры оформления блюд к подаче: а) торт «Ягодный чизкейк»; б) омлет



а)



б)

Список использованной литературы

1. **Смоленчук, В. Н.** Теоретические и практические аспекты правильного и здорового питания» (на примере столовой № 12 ОАО «Газпром трансгаз Беларусь») / В. Н. Смоленчук, Ж. В. Кадолич / XXXVI Международная научно-практическая конференция для студентов и учащихся «Инновационный потенциал молодежи в современном мире» : материалы конференции (Гомель, 3–5 мая 2016 г.). – Гомель: Бел. торгово-экон. ун-т потребит. кооп., 2017. – С. 247–248.