

Анісімов Г.Г.

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

Заклади ресторанного господарства володіють низкою специфічних особливостей з виконуваних функцій.

Мета наших досліджень полягає в сутності та особливостей і стану розвитку спеціалізованих закладів харчування – закусочних, котрі є яскравими представниками закладів швидкого харчування (ЗШХ).

Долю ринку яку займають заклади швидкого харчування можна визначати різними показниками: долею товарообороту, кількістю закладів швидкого харчування або числом місць в них. Але найбільш точним показником, який би враховував соціальні та економічні види ефекту може бути кількість споживачів, що скористались послугами закладів швидкого харчування, а також при необхідності використати натуральні показники виробництва та реалізації продукції швидкого харчування. Напрями реалізації продукції швидкого харчування доцільно враховувати за трьома складовими: реалізація та організація споживання у власних залах; відпуск продукції швидкого харчування на виніс; доставка продукції для споживання в офісах, вдома тощо.

Теоретичні та аналітичні дослідження показали, що заклади швидкого харчування відрізняються від загальної маси закладів ресторанного господарства за такими організаційно-економічними показниками як виробнича та торговельна площа закладів харчування, інтенсивність потоку споживачів, оборотність місць, а також вартість продукції та прибутковість діяльності. Розглядаючи в цьому контексті перспективи швидкого харчування, відзначимо що, перевагою спеціалізованих підприємств харчування є те, що їхня потреба в приміщеннях значно менша, ніж в інших типах загальнодоступних підприємств харчування, а звідси - нижча капіталоемність.

Аналіз світового досвіду становлення та еволюції швидкого харчування дозволяє зробити деякі принципово важливі, з точки зору пошуку раціональних напрямів розвитку досліджуваної проблеми, узагальнення:

- ресторани швидкого харчування, як правило, спеціалізовані на приготуванні і відпуску одного кулінарного виробу і супутніх допоміжних харчових продуктів;

- вузька спеціалізація дозволяє організувати швидкий відпуск їжі за рахунок зведення до мінімуму асортименту продукції і попередньої його підготовки до відпуску (упаковка, розлив напоїв в посуд одноразового користування і т.д.);

виключається з використання звичайний столовий посуд і прилади, що прискорює відпуск їжі, при цьому підприємство звільняється від збору використаного посуду і приладів, їхньої доставки у мийну, функція якої виключається і економиться її площа.