

Кафедра международного маркетинга и торговли

Анализ развития сферы общественного питания в Приморском крае:

часть 1 - Исторический аспект в развитии общественного питания

исполнитель: студентка группы БТВ-13-ТВ

Дьяченко Ольга Евгеньевна

**часть 2 - Современное состояние рынка общественного питания в
Приморском крае**

исполнитель: студентка группы БТВ-13-ТВ

Матушак Алина Васильевна

Руководитель: заведующая кафедрой ММТ

Драгилева Людмила Юрьевна, к.т.н., доцент

Исторический аспект в развитии общественного питания

Исполнитель: студентка группы БТВ-13-ТВ
Дьяченко Ольга Евгеньевна

Общественное питание (общепит) – отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Основные типы предприятий общественного питания - это рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные.

предприятия общественного питания классифицируются по:

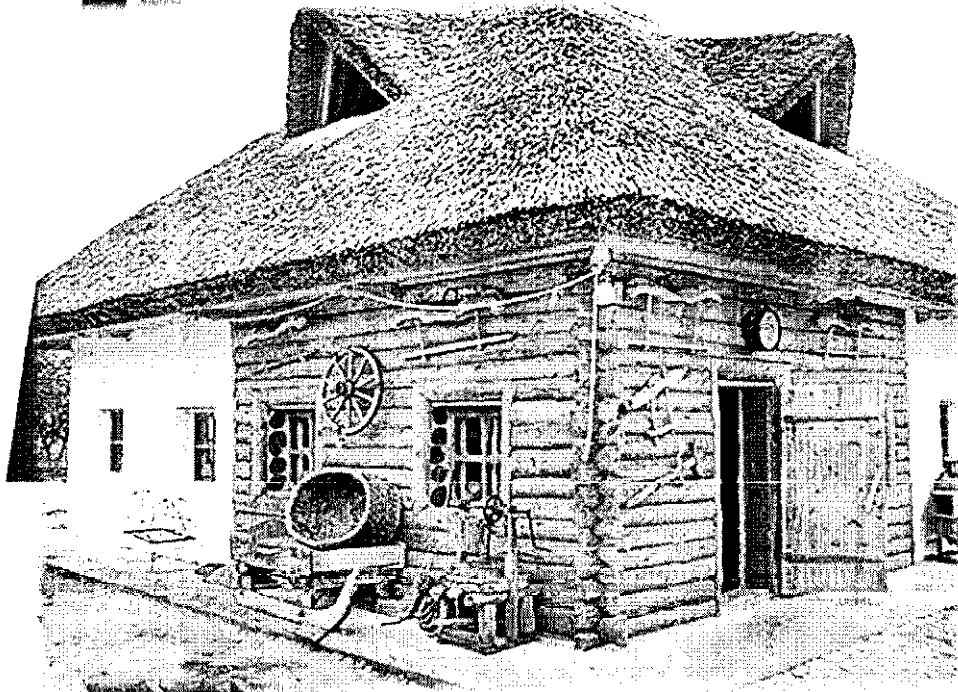
- . *Стадиям производства*, поэтому существуют такие типы заготовочных предприятий, как фабрика-заготовочная, комбинат полуфабрикатов, кулинарная фабрика;
- . *По большому объему выпускаемой кулинарной продукции* выделяются такие типы предприятий общественного питания, как фабрики-кухни, комбинаты питания.

Для расширения услуг, предоставляемых в общественном питании, организуются буфеты, предприятия по отпуску обедов на дом, магазины кулинарии.

Из истории развития общественного питания

- Этап I-Древняя Русь /XVII век:

В Древней Руси основными типами предприятий общественного питания являлись: корчма, кабаки и харчевни.

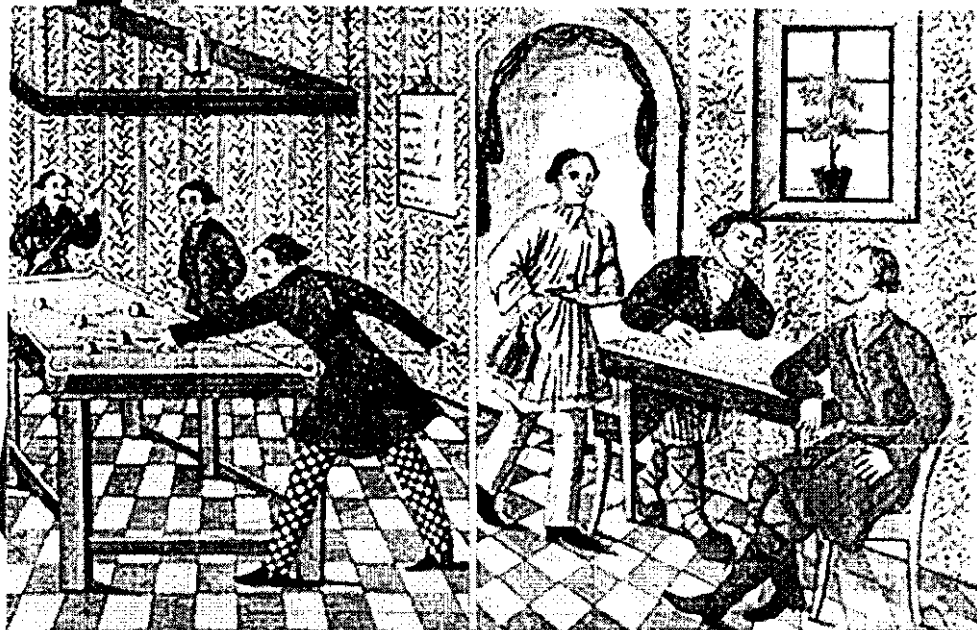


Внешнее и внутреннее убранство древнерусской корчмы



«Харчевня» Попов А.

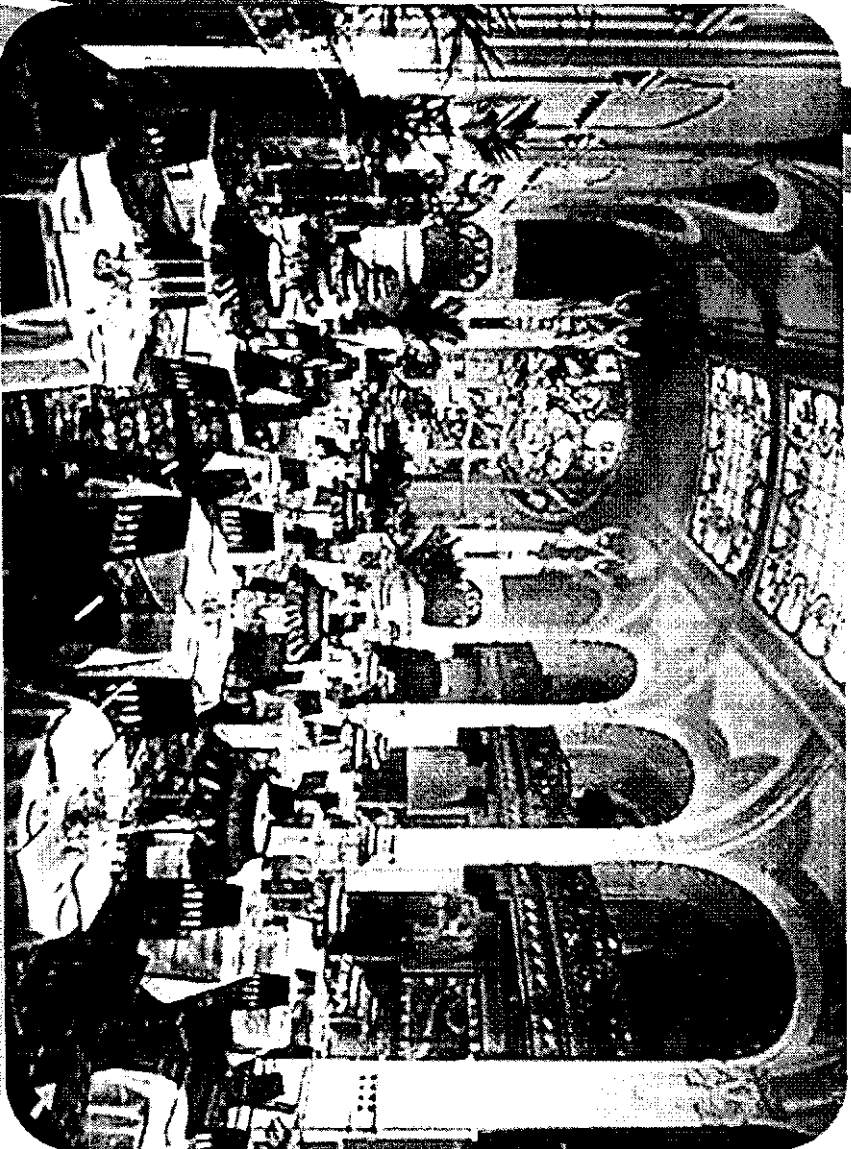
- *Этап II - Начало XVIII/ середина XIX века:*
- На данном этапе происходила европеизация страны, под влиянием петровских реформ развивалась и сфера общественного питания. В начале XVIII - середине XIX века данную область представляли трактиры и герцберги.



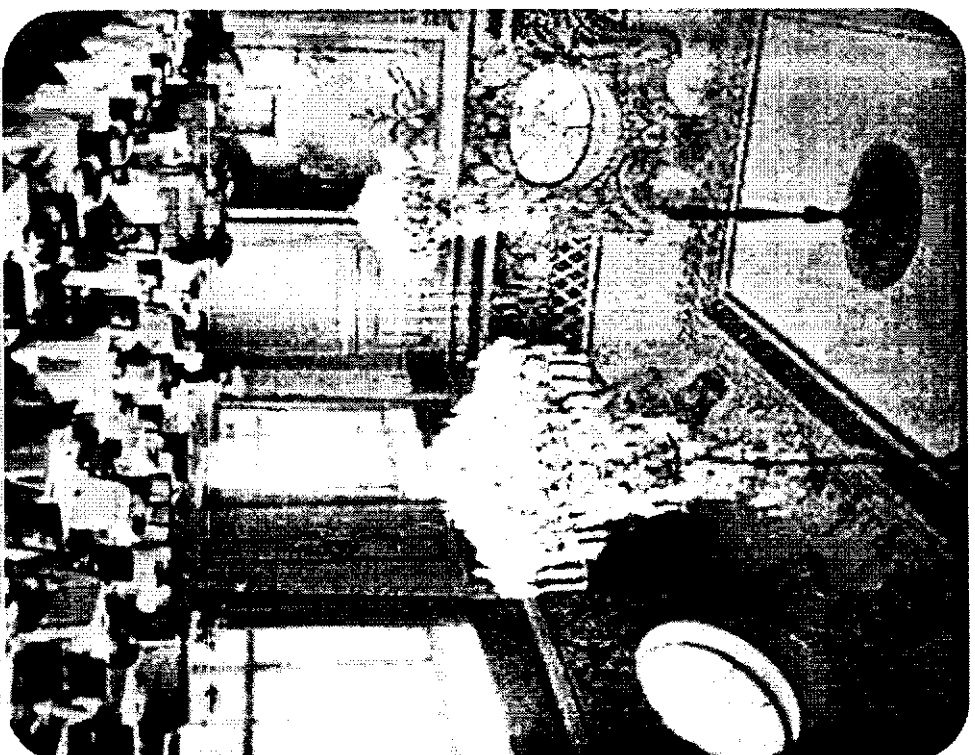
«Московский трактир»
Бориса Кустодиева

Этап III - Середина XIX века / 1819 год:

В дальнейшем страна претерпевала большие изменения, затронувшие также и сферу общепита. Появились кофейные лавки, кафе и ресторации, а также первые столовые и полноценные гостиницы.

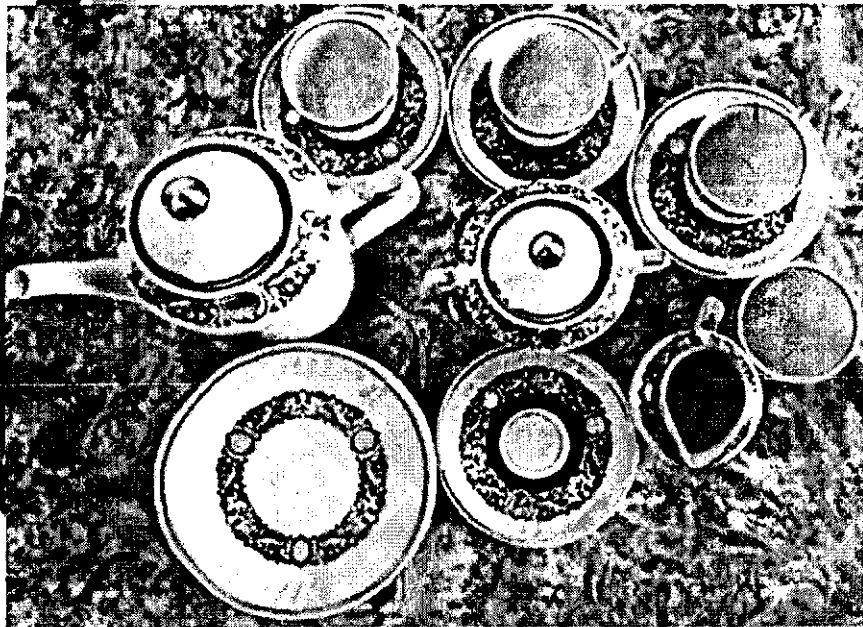


Обед французским гостям, Динный
Московской городской думой в ресторане
Большой Московской гостиницы



Этап IV-1918 -1985 года:

До тридцатых годов отрасль не получала должного развития, так как внимание страны было направлено на индустриализацию. В период НЭПа общественные столовые были переданы в ведение потребительской кооперации и переведены на хозяйственный расчет. Появлялись комбинаты питания.



<ВТУЭС

Абхазская АССР. Пицунда. Столовая. 1970 г.

Этап V-1986/1991 года:

В период перехода Российского государства к рыночной экономике стали расширяться рестораны с разнообразным ассортиментом блюд, бары, занимающиеся реализацией, в основном, алкогольной продукции. Также открываются первые закусочные,

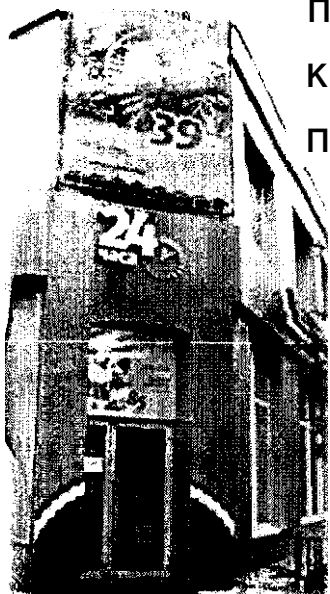


'jNff • *Этап VI -1992/1998 годы:*

Либерализация цен, коммерциализация и акционирование государственных предприятий, не смотря на свою масштабность, не влекут особых изменений в сфере общепита.

Этап VII - 1999 / настоящее время:

f В условиях растущей конкуренции появляется все больше и больше типов предприятий общественного питания. Рестораны предлагают всевозможные кухни разных народов мира, кафе и закусочные расширяются, появляются предприятия быстрого обслуживания.

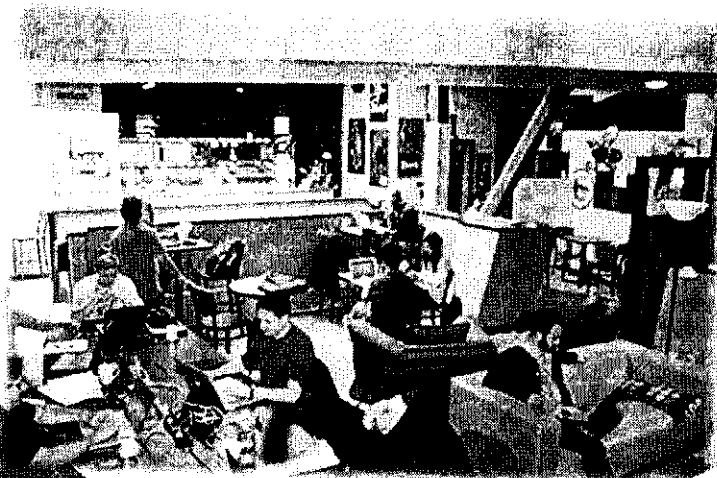


Появляются новые виды деятельности предприятий общепита:

- Кейтеринг, под ним подразумевается не только приготовление пищи и доставка, но и обслуживание, сервировка, оформление стола, разлив и подача напитков гостям и тому подобные услуги;

Кальянные - места, где люди могут не только утолить голод, расслабиться, покурив кальян;

- Антикафе - тип общественных заведений социальной направленности, где платят не за купленные еду и напитки, а за время, проведенное в нем;



- Фреш-бар - это бар, ассортимент которого состоит из соков и напитков на их основе.

Бурное развитие торговли мотивирует участников торговых отношений придумывать и реализовывать новые сети общественного питания с высоким качеством приготавливаемых продуктов, уровнем обслуживания, максимально удобных для посетителей - одна из важнейших задач, стоящих перед системой общественного питания сегодня.