

**А.П. Шагунов,
Ю.А. Скоробогатова**

ОРГАНИЗАЦИОННО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ КОМПАНИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Индустрия общественного питания в условиях современного мира постоянно развивается и по-прежнему остается одной из самых привлекательных сфер деятельности. Этому способствуют сравнительно небольшие объемы вложений, простота процессов и возможность ориентации всей деятельности исключительно на локальную аудиторию, а также многие другие факторы. Для своего устойчивого развития предприятиям общественного питания необходимо постоянно заниматься анализом как внутренней, так и внешней среды и совершенствоваться по многим направлениям. Среди них одним из самых важных для общепита является организация материально-технического обеспечения предприятия.

Ключевые слова: материально-техническое обеспечение; общественное питание; пищевая промышленность; предпринимательская деятельность; эффективность.

**A.P. Shagunov,
Yu.A. Skorobogatova**

ORGANIZATIONAL AND ECONOMIC FEATURES OF MATERIAL AND TECHNICAL SUPPORT OF PUBLIC CATERING COMPANIES

The catering industry in the modern world is constantly developing and still remains one of the most attractive areas of activity. This is facilitated by relatively small amounts of investment, simplicity of processes and the ability to focus all activities exclusively on the local audience, as well as many other factors. For their sustainable development, public catering companies need to constantly analyze both the internal and external environment and improve in many areas. Among them, one of the most important for catering is the organization of material and technical support of the enterprise.

Keywords: material and technical support; public catering; food industry; business activity; efficiency.

Материально-техническое обеспечение (МТО) – это вид коммерческой деятельности, связанный с обеспечением процесса производства материально-техническими ресурсами. Цели разработки плана МТО предприятия заключаются в определении размера потребности во всех необходимых видах ресурсов, источников ее покрытия и в осуществлении мер рациональной организации расхода ресурсов [4, с. 12].

Основная задача МТО состоит в определении потребности предприятия в ресурсах, поисках способов удовлетворения этой потребности, организации хранения и отпуска материалов, контроле за эффективным использованием и экономией материально-технических ресурсов.

Материально-технические ресурсы (МТР) – это часть имущества, предназначенная для использования в процессе производства, выполнения работ и оказания услуг, предназначенных для продажи. Но, помимо этого, они также могут подвергаться обработке и переработке, могут быть проданы, использованы в иных целях.

Эффективное управление материальными ресурсами во многом определяет успех предприятия. Процесс управления включает в себя разработку планов материально-технического обеспечения деятельности всего предприятия. В упрощенном виде план МТО включает в себя три элемента:

- планирование потребности в МТР;
- определение источников покрытия потребности в МТР;
- планирование и осуществление закупок.

На предприятии всем этим занимается служба материально-технического обеспечения или, другими словами, отдел материально-технического снабжения (ОМТС). Организационное построение, характер и методы работы этой структуры на предприятиях разнообразны. Они зависят от объемов, типов и специализации производства, материалоемкости продукции, территориального размещения предприятия и сезонности.

Как правило, ОМТС строятся по функциональному или материальному признаку. В первом случае каждая функция снабжения (планирование, заготовка, хранение, отпуск ресурсов и т.д.) выполняется отдельной группой работников. При построении по материальному признаку определенные группы работников выполняют все функции снабжения по конкретному виду материалов. Второй вариант чаще используется на крупных предприятиях, обладающих большой номенклатурой потребляемых ресурсов [3].

Основная задача ОМТС состоит в своевременном и бесперебойном обеспечении предприятия сырьем и материалами, комплектующими и сопутствующими изделиями, разнообразными средствами производства при использовании эффективной и рациональной схемы их закупки. При решении этой задачи сотрудники отдела снабжения исследуют и учитывают клиентский спрос, уровень спроса и предложения на материальные ресурсы, используемые на предприятии, динамику цен на эти ресурсы, издержки при привлечении посредников. Также они занимаются выбором наиболее эффективной формы товародвижения, снижением расходов на транспорт, содержание склада, оптимизацией запасов.

Д.Р. Сибатулина считает, что успех предприятия общественного питания также во многом зависит от правильной работы службы снабжения, так как только своевременные поставки качественных продуктов питания могут обеспечить нормальную деятельность предприятия и его снабжение необходимыми внеоборотными, оборотными активами [6, с. 321].

При планировании служба материально-технического обеспечения решает следующие основные задачи:

- занимается формированием нормативной базы, прогнозированием, установлением хозяйственных связей с другими службами и отделами предприятия;
- определяет общую потребность организации в МТР по каждому их виду;

- определяет источники, объемы, форму и сроки поставок МТР в соответствующей таре;
- осуществляет закупки, ведет переговоры с поставщиками и другими посредниками, например транспортной компанией;
- организует и координирует прием, складирование, хранение и отпуск МТР;
- осуществляет контроль за расходом МТР и ищет пути их экономии за счет различных факторов.

Рациональное использование сырья и материалов в совокупности с применением современных технологий может позволить уменьшить стоимость израсходованных материалов, понизить время их обработки, а значит, и снизить материалоемкость, трудоемкость и фондоемкость продукции, что в конечном счете приведет к снижению ее себестоимости и росту прибыли предприятия.

Соответственно, в обязанности ОМТС также входит расчет многочисленных качественных и количественных показателей материально-технического снабжения. Полученная информация учитывается при разработке будущих планов МТО, а также передается дальше по предприятию.

При планировании потребности в ресурсах ведется учет каждого вида материально-технических ресурсов. Как правило, на большинстве предприятий для этих целей используется нормативный метод, основанный на нормах и нормативах расхода МТР и планируемых объемах производства.

Учитывая специфику общественного питания, материально-сырьевые ресурсы можно разделить на три группы:

1. Сырье и материалы:

- на нужды основного производства;
- на нужды вспомогательного производства;
- на ремонтно-эксплуатационные нужды;
- для создания запасов сырья и материалов.

2. Топливо и энергия:

- на нужды работ оборудования (например, газ);
- на отопление и освещение (в случае отсутствия центрального);
- на нужды работы транспорта (при наличии собственного автопарка).

3. Оборудование и другая техника.

К источникам покрытия потребности в МТР относятся:

- собственные запасы предприятия на начало планового периода;
- мобилизация внутренних резервов – предполагает получение МТР за счет проводимых на предприятии мероприятий по экономии ресурсов;
- собственное производство сырья и материалов;
- закупки со стороны.

Если углубиться в специфику общественного питания и выделить в составе МТР непосредственно сырье, а именно продукты питания, то организация продовольственного снабжения включает в себя следующие элементы:

- своевременное заключение договоров с поставщиками на наиболее оптимальных условиях;

- составление заявок на поставку сырья с указанием срока поставки, необходимых видов продукции и их объема;
- своевременные и ритмичные поставки сырья по заранее запланированному графику, позволяющие минимизировать списания и издержки;
- обеспечение широкого ассортимента представляемой продукции;
- обеспечение предприятия проверенными и сертифицированными продуктами;
- работы по приемке, разгрузке, складированию продуктов;
- обеспечение необходимых санитарно-гигиенических, температурных и иных условий, специальной тары при транспортировке и хранении сырья;
- контроль качества поступающего сырья.

Не менее важную роль помимо продовольственного играет и иное материально-техническое снабжение предприятий общественного питания. Оно включает в себя оборудование, посуду, инвентарь, мебель, спецодежду и прочие товары.

Потребность в предметах материально-технического снабжения можно определить исходя из норм эксплуатации, расхода и оснащения. Ориентируясь на уже установленные в отрасли нормы оснащения, можно определить необходимое количество оборудования, инвентаря, посуды, мебели из расчета на одно предприятие по его типу, количеству посадочных мест и площадей помещений [2, с. 76].

Конкретный набор оборудования и мебели на предприятии во многом зависит от планируемых объемов производства, выбранного формата (ресторан, кафе, доставка, стрит-фуд и т.п.), направленности (тематики заведения) и меню. Вопрос обеспечения предприятия данными ресурсами должен решаться индивидуально в каждом отдельном случае.

Для определения сроков износа, нормы амортизации оборудования с учетом условий эксплуатации и загруженности можно использовать установленные эксплуатационные нормы.

У спецодежды и обуви имеется норматив использования, которой установлен с учетом срока их носки, а количество предметов, входящих в комплект, зависит от профессии работника. Например, для повара в комплект входят куртка белая, фартук белый, колпак или шапочка.

Количество предметов одноразового использования, к которым относят бумажные салфетки, моющие средства и т.д., определяется на основании норм расхода.

На основании норм расхода также определяются нормы производственных запасов, которые необходимы для обеспечения непрерывности и ритмичности производства. Они разрабатываются для каждого вида материальных ресурсов в натуральном и денежном выражении. Запас должен позволять предприятию вести стабильную работу в течение установленного времени.

Для обеспечения предприятия многочисленными МТР необходимо наладить систему поставок. При организации поставок существуют следующие альтернативы:

- поиск и выбор поставщика, который будет являться посредником между предприятием и производителем, обычно это оптовые торговые структуры;

– заключение договоров напрямую с производителями сырья, товаров, оборудования.

Так как предприятия общественного питания зачастую работают с быстро-потребляемыми и скоропортящимися продуктами, то, заключая договор на их поставку, они должны быть уверены в поставщике и бесперебойном снабжении.

Первым этапом в выборе поставщика обычно является анализ номенклатуры необходимой продукции. На этом этапе составляется перечень и проводится классификация всех закупаемых ресурсов. Определяются оптимальные размеры, сроки и частота поставок с учетом потребности предприятия в МТР в течение года.

Вторым этапом выбора поставщика выступает анализ рынка, поиск и выявление всех возможных поставщиков. На этом этапе создаются базы данных, содержащие информацию обо всех имеющихся поставщиках. Для выбора из найденных потенциальных поставщиков наиболее подходящих и оптимальных, способных удовлетворять потребности предприятия, применяются различные критерии, системы их сравнения и оценки.

Их набор может разниться от предприятия к предприятию, но наиболее важными из них являются: цена на ресурсы, их качество, надежность поставщиков (соблюдение договора, сроков), возможные объемы поставки, наличие выбора способа доставки, время на исполнение заказов, возможность предоставления кредита, отсрочки, уровень сервиса, географическое расположение и др. Каждый критерий обладает своим уровнем значимости, при этом со временем значимость отдельных критериев может меняться в ту или иную сторону [5, с. 163].

На основе полученных результатов анализа поставщиков производится конечная оценка и отбор поставщиков. Конечным результатом всего процесса отбора и выбора поставщиков является заключение договоров сотрудничества и контрактов на поставку необходимых ресурсов.

Очень важным для сферы общественного питания остается процесс систематического мониторинга рынка поставщиков. Он выражается через создание базы данных и постоянного ее обновления. Это необходимо для того, чтобы в кратчайшие сроки минимизировать потери в случае срыва поставок, дефицита конкретного вида ресурса и иных рисков. Наибольшее внимание в этом процессе, конечно же, стоит уделять стратегическим поставщикам и создавать с ними долговременные деловые отношения [7, с. 15].

Такой подход хорошо подходит для предприятий, относящихся к малому и среднему бизнесу. Они, как правило, ограничиваются выбором поставщиков на основе наиболее важных критериев и поверхностным мониторингом рынка поставщиков. На более крупных предприятиях существуют более сложные системы отбора поставщиков и дальнейшей работы с ними.

В конечном счете выбор поставщиков должен заключаться в нахождении партнеров, способных наиболее качественно и в необходимых объемах организовывать поставки для производства. Также он должен обеспечивать снижение расходов, повышать устойчивость предприятия к изменениям, давать возможность регулировать сферу снабжения, оказывать влияние на поставщиков и, как следствие, укреплять положение предприятия на рынке.

Стоит учитывать, что для снижения риска имеет смысл заниматься диверсификацией структуры поставок, чтобы не находиться в зависимости от одного поставщика. Но работа с одним поставщиком позволяет экономить на приобретаемой продукции за счет скидок, снижении транспортных расходов. Данный вопрос должен решаться каждым предприятием самостоятельно с учетом специфики его деятельности.

После того как определены номенклатура нужных товаров, объемы, сроки поставок и выбраны поставщики, происходит процесс ведения переговоров и подписания договоров.

В ходе переговоров выбираются и прописываются в договоре методы закупок, которые зависят от величины партии, частоты заказов и порядка оплаты.

При осуществлении конкретной закупки необходимо учитывать следующие факторы:

- текущую и будущую потребность в МТР;
- цену единицы приобретаемого ресурса с учетом цен за опт;
- транспортные расходы;
- расходы, связанные с оформлением заказа;
- затраты на хранение ресурсов;
- риск порчи, устаревания, хищения ресурсов;
- упущенную выгоду в результате вложения денег в ресурсы.

Последний фактор является очень важным и интересным. Зачастую стоимость МТР довольно высока. Создавая чрезмерные запасы ресурсов, предприятие «замораживает» в них свои средства, которые могли бы пойти на другие его нужды и обеспечить его развитие. В связи с этим задача закупочной деятельности состоит не просто в том, чтобы обеспечить предприятие ресурсами, но и в том, чтобы найти их оптимальный объем, действительно необходимый для производства, создания запасов и других нужд, без появления излишков, и все это с учетом времени, изменяющихся цен, потребностей и других факторов.

При планировании процесса товародвижения обосновывается выбор формы снабжения, среди которых различают транзитную и складскую.

Транзитные поставки МТР отличаются тем, что купленные сырье и товары доставляются на предприятие напрямую от поставщика, избегая складов и баз посреднических организаций. Эта форма часто применяется при доставке скоропортящейся продукции: молока и молочнокислых продуктов, полуфабрикатов, а также безалкогольных напитков, муки, сахара, макаронных изделий и иных продуктов.

Преимущества транзитной формы снабжения заключаются в том, что благодаря отсутствию дополнительных звеньев поставки сокращается время пребывания товаров в пути. Это позволяет сохранить их качество, уменьшить возможные потери, объемы погрузочно-разгрузочных работ, снизить транспортно-заготовительные расходы. Но использование этой формы ограничено транзитными нормами отпуска – определенным объемом продукции, меньше которого поставщик не готов отгружать в рамках одного заказа. Получается, что использование этой формы снабжения для материалов с небольшой потребностью может привести к увеличению их запасов и соответствующих расходов.

При складской же форме товары поступают на предприятие, пройдя через склады оптовых компаний и распределительные базы иных посредников.

Складская форма снабжения позволяет обеспечивать ресурсами небольшие предприятия. Она дает им возможность заказывать необходимые материалы в меньших объемах, чем установленная транзитная норма. Также при этой форме снабжения ресурсы со складов посредников могут доставляться малыми партиями и с большей частотой, что ведет к сокращению запасов материальных ресурсов у конечных потребителей.

Минусами складской формы снабжения является увеличение затрат, связанных с оплатой услуг посредников (складскую переработку, хранение и транспортировку), дополнительными погрузочно-разгрузочными работами и более длительный срок нахождения товаров в пути.

В таблице представлено сравнение транзитной и складской форм снабжения.

Сравнение транзитной и складской форм снабжения

Фактор сравнения	Транзитная	Складская
Сроки доставки	Низкие	Высокие
Транспортно-заготовительные издержки	Низкие	Высокие
Размер одной поставки	Высокий	Низкий
Расходы, связанные с созданием запасов	Высокие	Низкие

В каждом конкретном случае необходимо выбирать форму снабжения экономически обоснованно.

Также в процесс планирования товародвижения входит выбор формы организации завоза и вывоза ресурсов. Первой формой является децентрализованная доставка или самовывоз. При этой форме предприятие-покупатель самостоятельно, своими силами осуществляет перевозку ресурсов с помощью собственного или нанятого транспорта.

К основным недостаткам этого метода относится неэффективное использование транспортных средств, при самовывозе необходимо задействовать собственных работников или кого-то нанимать, возможно нарушение правил перевозки. Также ему присущи потери труда и времени при отборке товаров, оформлении документов, осуществлении погрузочно-разгрузочных работ, времени в пути и т.п.

При централизованной доставке поставщик и покупатель договариваются, как можно оптимизировать процесс доставки. Для этого разрабатываются схемы завоза-вывоза продукции, определяются оптимальные объемы поставок, их частота, разрабатываются маршруты и сроки поставок, обговариваются характеристики, используемого транспорта и т.д.

Таким образом, централизованная доставка позволяет:

- повысить степень использования складских площадей;
- оптимизировать товарные запасы у обеих сторон;
- повысить качество и уровень МТО производства;
- оптимизировать размеры партии поставок продукции.

Транспорт, используемый при товародвижении, особенно для перевозки скоропортящихся продуктов, должен иметь специальное оборудование, например холодильное, и действительный санитарный паспорт.

Чтобы обеспечить выпуск высококачественной продукции на предприятиях индустрии питания, нужно заниматься совершенствованием механизма управления качеством продукции на всех этапах процесса товародвижения. Современные потребители предъявляют более высокие требования к безопасности продуктов питания. Следующим звеном товародвижения является процесс хранения или складирования.

Все полученные продукты должны храниться на складах, их площадь и количество зависят от вида предприятия, планируемых объемов производства и запасов. Обычно используется как минимум два склада, один из которых охлаждаемый, с отделениями под хранение разных категорий продуктов. Охлаждаемый склад необходим для хранения мяса, рыбы, кисломолочной продукции, полуфабрикатов, зелени, напитков. На неохлаждаемом складе хранятся овощи, сыпучие продукты, напитки, тара и инвентарь.

Условия для хранения продовольственных товаров установлены ГОСТами и ТУ. Их соблюдение позволит снизить потери и более эффективно использовать продукты. К основным параметрам, которые необходимо соблюдать при хранении продовольственных товаров, относятся: чистота и гигиеничность в помещении, температура, относительная влажность воздуха, кратность обмена воздуха, освещенность. Эти параметры оказывают влияние на срок хранения продуктов, возможность их переработки, внешний вид и вкусовые качества.

Итак, эффективная, успешная работа предприятия индустрии питания требует бесперебойного снабжения материально-техническими ресурсами. Для этого необходимо определить уровень потребности предприятия в каждом виде ресурса, найти его поставщиков, наладить процесс закупок, товародвижения, а также хранение ресурсов после получения. Всем этим на предприятиях, как правило, занимается служба материально-технического обеспечения или отдел материально-технического снабжения, основные характеристики которых зависят от размера предприятия, объема производства, материалоемкости продукции и других факторов. Хорошо налаженная система МТО способна лечь в основу устойчивого развития предприятий индустрии питания.

Список использованной литературы

1. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901864836> (дата обращения: 16.01.2020).
2. Емельянова Т.В. Экономика общественного питания : учеб. пособие / Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Минск : Высш. шк., 2015. – 286 с.
3. Ермалинская Н.В. Система управления материально-техническим снабжением предприятия: теоретическое обоснование структуры и анализ ее методического обеспечения / Н.В. Ермалинская // Вестник Гомельского государственного технического университета им. П.О. Сухого. – 2015. – URL: <https://>

cyberleninka.ru/article/n/sistema-upravleniya-materialno-tehnicheskim-snabzheniem-predpriyatiya-teoreticheskoe-obosnovanie-struktury-i-analiz-ee (дата обращения 17.01.2020).

4. Жевора Ю.И. Материально-техническое снабжение : учеб. пособие / Ю.И. Жевора, А.Т. Лебедев, А.В. Захарин. – Москва : СтГАУ «Агрус», 2017. – 84 с.

5. Николенко П.Г. Теоретические и практические аспекты материально-технического обеспечения ресторана ООО «Плакучая Ива» / П.Г. Николенко // Вопросы управления. – 2018. – № 2 (32). – С. 162–167.

6. Сибатулина Д.Р. Системный анализ в логистике снабжения ресторанного бизнеса // Молодой ученый. – 2015. – № 8. – С. 656–659.

7. Шарохина С.В. Инновации в сфере общественного питания как фактор стратегического управления / С.В. Шарохина, Т.Н. Гороховицкая // Интернет-журнал «Науковедение». – 2017. – № 3. – URL: <https://naukovedenie.ru/PDF/86EVN317.pdf> (дата обращения: 18.01.2020).

Информация об авторах

Шагунов Александр Павлович – студент, кафедра экономики предприятия и предпринимательской деятельности, Байкальский государственный университет, г. Иркутск, Российская Федерация, e-mail: shagunoff@yandex.ru.

Скоробогатова Юлия Александровна – кандидат экономических наук, доцент, кафедра экономики предприятия и предпринимательской деятельности, Байкальский государственный университет, г. Иркутск, Российская Федерация, e-mail: skorobogatova.ya@bgu.ru.

Authors

Shagunov, Alexander P. – Student, Department of Enterprise Economy and Entrepreneurship, Baikal State University, Irkutsk, the Russian Federation, e-mail: shagunoff@yandex.ru.

Skorobogatova, Yulia A. – Ph.D. in Economics, Ass. Professor, Department of Enterprise Economy and Entrepreneurship, Baikal State University, Irkutsk, the Russian Federation, e-mail: skorobogatova.ya@bgu.ru.