УДК 642.5:334.73

РАЗРАБОТКА НАПРАВЛЕНИЙ МОДЕРНИЗАЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В СЕЛЬСКОЙ МЕСТНОСТИ

С.Ю. Глебова*, О.В. Голуб, Т.М. Рыбакова

НОУ ВПО Центросоюза РФ
«Сибирский университет потребительской кооперации»,
630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26

**e-mail: suhinsu@mail.ru*

Дата поступления в редакцию: 23.03.2015
Дата принятия в печать: 10.04.2015

Общественное питание представляет собой одно из важных социально-экономических условий развития общества и направлено на удовлетворение материальных и иных потребностей обслуживаемого населения. Основная задача предприятий общественного питания – повышение качества производимой продукции и предоставляемых услуг, что можно достичь при условии контроля всех технических, административных и человеческих факторов, влияющих на качество реализуемой продукции и ее безопасность. Решение данной задачи является особенно актуальным для сельской местности из-за удаленности предприятий питания от крупных промышленных центров, недостаточного кадрового обеспечения, низких доходов населения и т.д. Цель данной работы – разработка направлений модернизации предприятий общественного питания, находящихся далеко от крупных индустриальных центров. Объект исследования – предприятие общественного питания в сельской местности. При анализе теоретических положений применялись методы систематизации, моделирования, сравнения, обобщения. На примере конкретного предприятия питания потребительской кооперации рассмотрены вопросы его модернизации с целью улучшения эффективности его работы и повышения комфортности проживания на селе. Показаны особенности проведения на селе изменений формата предприятия, его реконструкции, кейтеринга и ассортимента. Предлагаемые мероприятия разрабатывались с учетом федеральных целевых программ по устойчивому развитию сельских территорий, современных технологий производства и обслуживания по доведению высококачественной готовой продукции общественного питания и услуг до потребителей. Практическая значимость работы заключается в разработке проекта реконструкции столовой с расстановкой торгово-технологического оборудования и расширении ассортимента выпускаемой продукции за счет включения в меню новых блюд из местного дикорастущего сырья.

Общественное питание, сельская местность, новые технологии производства и обслуживания.

Введение

В настоящее время в России действует федеральная целевая программа «Устойчивое развитие сельских территорий на 2014–2017 годы и на период до 2020 года», к основным целям которой относятся создание комфортных условий жизнедеятельности в сельской местности; содействие созданию высокотехнологичных рабочих мест на селе; активизация участия граждан, проживающих в сельской местности, в реализации общественно значимых проектов; формирование позитивного отношения к сельской местности и сельскому образу жизни и др. [1]. Указанные цели будут достигаться путем решения ряда задач, в том числе повышением уровня комплексного обустройства населенных пунктов, расположенных в сельской местности, объектами социальной и инженерной инфраструктуры; поощрением и популяризацией достижений в сфере развития сельских территорий и т.д. [1].

Общественное питание занимает важное место в решении проблемы сокращения значительного разрыва в уровне и качестве жизни в сельской местности по сравнению с городскими территориями. При этом в рассматриваемом аспекте отмечается ряд проблем – отсутствие общей концепции совершенствования и развития сферы, невысокий уровень внедрения новых технологий на основе использования прогрессивных форм обслуживания и современного оборудования и т.д. [2].

На периферии потребительские общества продолжают играть важную роль, поскольку представляют собой прежде всего не кооперативы, а работающие в сельской местности специфические торговые организации, выполняющие в том числе социальные функции обеспечения товарами первой необходимости жителей отдаленных сел [3]. К последним относятся и предприятия общественного питания.

Однако, в последние годы столовые, работающие в сельской местности, утратили свое первоначальное значение – накормить трудящихся. В современных условиях они выполняют и многие другие функции благодаря развитию общества (например, досуговые как для местного населения, так и для туристов). Одним из инструментов формирования функций, например, является реконструкция действующих предприятий общественного питания с внедрением новых технологий производства и обслуживания.

Существует несколько направлений реконструкций: расширение площади всего предприятия в целом; перепланировка отдельных производственных цехов и помещений с обеспечением поточности технологических процессов; изменение существующего соотношения площадей различных групп помещений внутри предприятия путем увеличения площадей одних и уменьшения других помещений; перевод предприятия на работу с кулинарными полуфабрикатами; изменение состава помещений при перепрофилировании предприятия; внедрение новых для данного предприятия методов обслуживания, например, перевод отдельных предприятий на работу в вечернее время по более высокому классу. Вместе с реконструкцией зачастую проводят и техническое перевооружение предприятия [4]. Выбор того или иного направления реконструкции зависит от задач, поставленных перед владельцем заведения, и инвестиций, которые он готов вложить.

Таким образом, проведение исследований для решения проблем в деятельности предприятий общественного питания в сельской местности является своевременным и актуальным.

Цель работы – разработка направлений модернизации типовых предприятий питания в сельской местности путем внедрения современных технологий производства и обслуживания в общественном питании.

Объект и методы исследования

Объект исследований – предприятия общественного питания в сельской местности на примере столовой Тасеевского райпо Красноярского крайпотребсоюза.

По данным Всероссийской переписи населения 2010 г., численность населения села Тасеево составила 8038 человек [5].

Столовая находится в с. Тасеево, являющемся административным центром Тасеевского района, расположенным в 340 км к северо-востоку от г. Красноярска. Она осуществляет производство готовой продукции на сырье (для его переработки организованы заготовочные цеха – мясо-рыбный и овощной); тепловую обработку мясо-рыбных и овощных полуфабрикатов в горячем цехе, совмещенном с холодным; кратковременное хранение сырья в складских помещениях. Вместимость зала столовой до модернизации – 60 мест, после – 100.

При анализе теоретических положений применялись методы систематизации, моделирования, сравнения, обобщения.

Результаты и их обсуждение

Предприятия общественного питания в сельской местности создавались задолго до рыночных отношений, имеют большой стаж работы в условиях ограничения в финансировании и построены в основном по типовым проектам предприятий общественного питания советских времен, отвечающих требованиям СНиП II-Л.8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования» (действовали до 1990 г.). Основным видом деятельности таких столовых являлось и является обеспечение горячим питанием как местного населения, так и приезжих. Производство и поставка продукции общественного питания осуществляется непосредственно в зале предприятия либо в пунктах питания сельхозрабочих, строителей и т.п. К дополнительным услугам столовых относится организация банкетов, праздничных вечеров как в помещении, так и вне.

Однако, на наш взгляд, в настоящее время предприятия общественного питания в сельской местности выполняют намного больше функций (часть из которых представлена на рис. 1).

Рис. 1. Функции предприятий общественного питания в сельской местности

Развитие предприятий общественного питания в сельской местности возможно только при установлении для каждого конкретного предприятия объективных проблем и определении путей их решения. Так, например, в табл. 1 представлены результаты SWOT-анализа внутренних и внешних факторов столовой Тасеевского райпо Красноярского крайпотребсоюза, влияющих на ее деятельность. Рассматриваемые факторы в большинстве характерны и для других предприятий общественного питания, расположенных в сельской местности.

Таблица 1

Матрица SWOT-анализа столовой в сельской местности

Сильные стороны (S)	*Слабые стороны (W)*
– длительный опыт работы предприятия; – выгодное местоположение – в центре, рядом с рынком; – наличие необходимых помещений и пристроек для расширения производства; – сохранение материально-технического оснащения; – наличие высококвалифицированного персонала, умеющего готовить не только продукцию массового производства, но и сложные порционные блюда; – длительный опыт работы с заготовителями местного сырья; – наличие собственной дополнительной точки сбыта готовой продукции и полуфабрикатов – кооперативного магазина; – приемлемая стоимость готовой продукции; – наличие автономной системы водоснабжения, в том числе благодаря имеющемуся колодцу в центре столовой; – отсутствие конкурентов; – наличие туристских объектов	– низкая оборачиваемость места в зале; – низкий объем производства; – низкий уровень обслуживания; – ограниченное время работы; – отсутствие привычки у местных жителей питаться вне дома [2]; – невысокий уровень внедрения новых технологий на основе использования прогрессивных форм обслуживания и современного оборудования [2]; – здание деревянное старой постройки, что осложняет капитальный ремонт систем вентиляции и канализации; – недостаток молодых высококвалифицированных кадров; – удаленность от мест повышения квалификации и технического обслуживания оборудования; – недостаток материальных средств на проведение капитальных мероприятий по модернизации
Возможности (O)	*Угрозы (T)*
– изменение формата предприятия: график работы; предоставляемые услуги; новые формы обслуживания; новое меню; новый дизайн; культура потребления алкогольной продукции; – реконструкция предприятия: увеличение количества посадочных мест; совершенствование организации и появление новых рабочих мест; возможность внедрения современной технологии производства быстрозамороженной/охлажденной кулинарной продукции; появление новых типов производства; – развитие кейтеринга; – расширение ассортимента блюд из местного дикорастущего сырья	– низкая покупательская способность населения [2]; – экономический и финансовый кризис [2]; – изменения в нормативных актах, требованиях к помещению и пр.; – высокий уровень миграции населения

Анализируя выявленные факторы, выделяют направления модернизации предприятия. Так, для рассматриваемой столовой осуществлены соответствующие мероприятия для решения ряда возможностей.

Перевод столовой в новый формат – столовая, работающая вечером по типу кафе, с присвоением нового названия. Данное направление модернизации позволило:

1. Увеличить время работы предприятия. Если до реконструкции столовая работала с 9 до 17 ч, после реконструкции – с 9 до 22 ч. Изменение графика работы позволяет привлечь дополнительное количество потребителей в вечернее время, поскольку предприятие работает по типу кафе.

2. Расширить предоставляемые услуги. В вечернее время посетителям предлагается широкий выбор развлекательных услуг (живая музыка, караоке, просмотр футбольных матчей, анимация и т.д.); проведение банкетов, праздничных вечеров и т.д.

3. Внедрить новые для столовой формы обслуживания. До реконструкции предприятие предлагало посетителям только питание в форме самообслуживания через буфетчика. После реконструкции в дневное время потребителям предоставляется возможность более быстрого выбора блюд, благодаря установленной линии самообслуживания. В вечернее время раздача закрывается и предприятие начинает работать по типу кафе с обслуживанием официантами. Отпуск алкогольной продукции осуществляется через барную стойку барменом.

4. Разработать новое меню с включением более сложных порционных и фирменных блюд, предлагаемых в вечернее время.

5. Разработать новый дизайн предприятия. После реконструкции обновлен фасад и вывеска здания, изменен дизайн обеденных залов путем приобретения новой комфортной торговой мебели, столовой посуды и приборов, а также инвентаря для барной стойки.

6. Привить культуру потребления алкогольной продукции. В вечернее время дополнительно рекомендуется организовать работу бара с продажей горячих и холодных безалкогольных и алкогольных напитков. После реконструкции и установки барной стойки, появления квалифицированного бармена осуществляются приготовления различных напитков на глазах у посетителей с оригинальным оформлением и подачей, проведения тематических мероприятий, связанных с историей и правилами потребления, дегустацией алкогольной продукции и т.д.

Реконструкция столовой проводилась по направлениям, представленным на рис. 2.

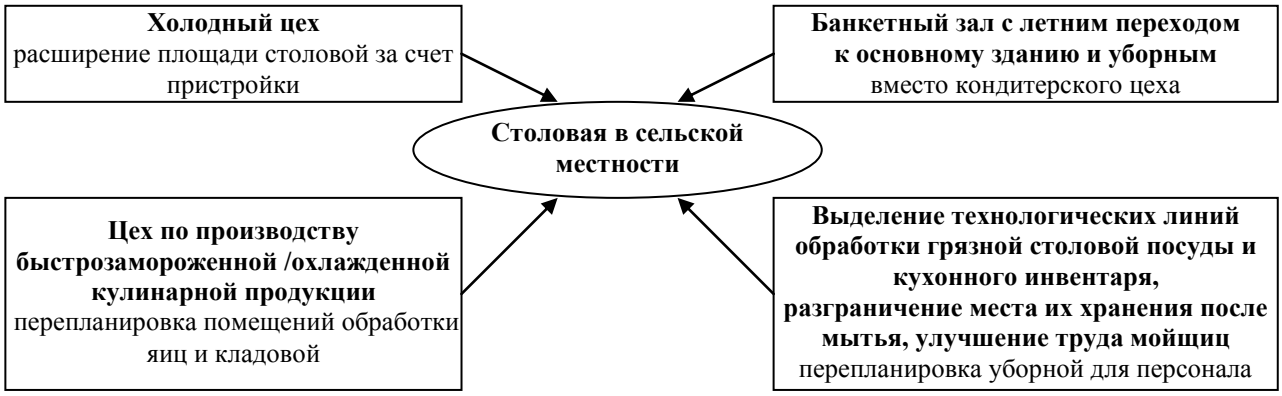

Рис. 2. Направления реконструкции столовой

Реконструкция как направление модернизации столовой позволила:

1. Увеличить количество посадочных мест за счет организации дополнительного банкетного зала.

2. Совершенствовать организацию рабочих мест в холодном и горячем цехах, цехе быстрозамороженной / охлажденной кулинарной продукции, моечной столовой посуды и кухонного инвентаря, отпуска готовой продукции, а также привести в соответствие с требованиями технологического проектирования перепланировку горячего цеха.

До реконструкции в горячем цехе готовились как горячие, так и холодные блюда. В связи с переходом столовой на новый формат необходимы рабочие места для холодных закусок и десертов. Следовательно, после реконструкции возможна организация холодного цеха в соответствии с регламентируемым СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» температурно-влажностным режимом (в холодный период 19–21 °С, влажность 60–40 %; в теплый период 20–22 °С) [6].

В связи с переходом столовой на новый формат назначение горячего цеха будет сводиться не только к приготовлению блюд партиями, но и заказных порционных блюд, что повлечет за собой организацию дополнительного рабочего места для порционирования и оформления горячих блюд и закусок.

После реконструкции также возможно создание цеха быстрозамороженной / охлажденной кулинарной продукции, где организованы 4 рабочих места: для изготовления мелкокусковых и рубленых мясных полуфабрикатов, для изготовления рыбных полуфабрикатов, для изготовления овощных полуфабрикатов, для упаковки и заморозки полуфабрикатов в аппарате интенсивного охлаждения и шоковой заморозки.

Моечная кухонной посуды и моечная столовой посуды на предприятиях зачастую совмещены в одном помещении, что допускается при небольшом количестве мест в зале. Однако, условия работы очень стеснительны для мойщицы и размещения чистой посуды. Перепланировка помещения позволила не только увеличить площадь моечной столовой посуды, совмещенной с моечной кухонной посуды и инвентаря, но и зонировать линию обработки кухонной посуды и линию обработки столовой посуды с соответствующим оборудованием.

Время обслуживания посетителей в столовых без раздаточной составляет 20–30 мин. Если наблюдается скопление посетителей, оборачиваемость места в зале резко снижается, поскольку сдерживающим фактором при обслуживании является отсутствие готовой продукции на витринах и напечатанное в одном экземпляре меню, вызывающее затруднение при чтении пожилыми людьми. Исследования оборачиваемости мест в залах сельских столовых показали, что дневная оборачиваемость в среднем равна 3–5, т.е. в течение работы торговых залов одно место оборачивается 3–5 раз, однако норма для столовых составляет 7–9. Эту оборачиваемость можно увеличить за счет установки раздаточной линии в зале столовой для выкладки всей продукции на глаза посетителю. Это не только ускорит процесс выбора посетителем блюд, обслуживания посетителя, но и частично снимет необходимость длительного чтения меню. При установке раздаточной линии следует руководствоваться направлением движения посетителей, т.е. от входной двери в зал.

Сначала посетители берут подносы, хлеб и приборы, затем холодные блюда и закуски – на охлаждаемом прилавке-витрине. Поскольку ассортимент супов ограничен, прилавок для супов не предусмотрен. Супы будут отпускаться через мармит универсальный или мармит вторых блюд. Расчет посетителей будет осуществляться через кассовый модуль. Рекомендуемая последовательность расстановки оборудования раздаточной линии в зале столовой-кафе представлена на рис. 3.

Рис. 3. Рекомендуемая последовательность расстановки оборудования раздаточной линии в зале столовой-кафе

В вечернее время (после 17 ч) раздачу рекомендуется закрывать для обслуживания посетителей официантами. Это позволит предприятию повысить наценку на порционные блюда, проводить банкетные мероприятия в новом формате с более высоким уровнем услуг кафе.

3. Внедрить современную технологию производства быстрозамороженной / охлажденной кулинарной продукции Cook&Chill за счет приобретения аппарата шоковой заморозки и упаковочного аппарата.

Упаковывать полуфабрикаты можно в запаянные вакуумированные пакеты, подложку или в пленку. Способ замораживания зависит от вида продукции. Если замораживают насыпью в гастроемкости, то упаковка производится после заморозки. Если полуфабрикаты укладываются поштучно на подложку, замораживание осуществляется в пленке. Для заморозки используют более тонкую пленку (до 80 мкрн).

Внедрение данной технологии позволяет не только расширить ассортимент выпускаемой предприятиями продукции, но и более рационально использовать сырьё и трудовые ресурсы благодаря увеличению сроков хранения готовой продукции и полуфабрикатов.

Охлаждение в бласт-чиллерах может осуществляться с использованием нержавеющих гастроемкостей GN пароконвектомата. Благодаря стандартизации размеров гастрономические емкости являются идеальной тарой как для быстрого охлаждения, так и для последующего использования в процессах дефростации и регенерации в пароконвектоматах. Последнее следует учитывать при подборе бласт-чиллеров для производства.

Для организации проведения массовых мероприятий, реализации продукции через магазин в столовой-кафе замораживают / охлаждают полуфабрикаты (мясные, рыбные и др.) типа антрекоты, бифштексы, гамбургеры, котлеты, палочки, сосиски, пельмени и вареники; готовые супы и вторые блюда, пироги, булочно-кондитерские изделия; десерты, соки, пудинги, желе и т.п.

Исследования технологии Cook&Chill, проведенные в Сибирском университете потребительской кооперации, показали, что сроки хранения замороженной / охлажденной кулинарной продукции увеличиваются в 2 раза. Новый срок хранения продукции не должен противоречить СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» [7], а это означает, что на такую продукцию должны быть разработаны соответствующие технические документы.

4. Создать новый тип производства. В связи с изменением формата предприятия, а соответственно, появлением новой формы обслуживания (официантами) столовая-кафе должна работать по новому типу производства готовой продукции – порционно, на заказ. Для этого после реконструкции, как уже упоминалось ранее, должны быть созданы дополнительные рабочие места.

Развитие кейтеринга. До реконструкции столовая осуществляла два вида кейтеринга – в помещении и вне помещения в пределах одного населенного пункта путем доставки готовой продукции в места проведения мероприятий. После реконструкции, создания цеха быстрозамороженной / охлажденной кулинарной продукции появилась возможность развития других его видов (доставка в офисы, социальный кейтеринг, розничная продажа и др.), а также расширить географию (доставки в более отдаленные населенные пункты) кейтеринга.

Расширение ассортимента блюд из местного дикорастущего сырья. В сельских населенных пунктах произрастает большое количество дикорастущего сырья, в том числе папоротника орляка, заготовкой которого заняты и районные потребительские общества. В столовых соленый папоротник использовался в качестве гарнира и ингредиента салатов. Для расширения ассортимента блюд из/с использованием соленого папоротника орляка для столовой-кафе разработаны рецептуры и технико-технологические карты на новые блюда: салат овощной, солянка сборная мясная, суп картофельный, картофельные ватрушки, мясо тушеное в горшочке, зразы, омлет фаршированный, блинчики фаршированные, пирожки печеные, ушки с мясом, чебуреки.

Заключение

Представленные направления модернизации предприятий общественного питания в сельской местности (изменение его формата, проведение реконструкции, развитие кейтеринга, расширение ассортимента блюд из местного дикорастущего сырья и др.) будут способствовать созданию социально-экономических условий для устойчивого развития села.

Список литературы

1. Постановление Правительства РФ от 15 июля 2013 г. № 598 «О федеральной целевой программе «Устойчивое развитие сельских территорий на 2014–2017 годы и на период до 2020 года» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70319016/#ixzz3VLyoFmRf.

2. Анализ и перспективы развития рынка общественного питания в региональных условиях / Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко и др. // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – № 1. – С. 141–146.

3. Янбых, Р. О концепции развития кооперации на селе на период до 2020 г. / Р. Янбых // Экономическое развитие России. – Май-июнь 2013. – Т. 20. – № 5. – С. 53–56.

4. Никуленкова, Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2007. – 247 с.

5. Всероссийская перепись населения 2010 года. Численность населения городских и сельских населённых пунктов Красноярского края [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.krasstat.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/krasstat/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/.

6. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://base.garant.ru/12125153/.

7. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://ivo.garant.ru/SESSION/PILOT/main.htlm.

TRENDS OF MODERNIZATION OF FOOD SERVICE INDUSTRY ENTERPRISES IN COUNTRYSIDE

S.Yu. Glebova*, O.V. Golub, T.M. Ribakova

Siberian University of Consumer Cooperation,
26, Pr. K. Marx, Novosibirsk, 630087, Russia

**e-mail:* suhinsu@mail.ru

Received: 27.03.2015
Accepted: 10.04.2015

Food service industry plays an important socio-economic role in the development of society and aims at meeting the material and other needs of the population served. The main task of food service enterprises is to improve the quality of food and services. This task can be fulfilled provided the control of all technical, administrative and human factors affecting the quality and safety of foods is carried out. The solution to this problem is especially relevant for rural areas due to the remoteness of food companies from large industrial centers, inadequate staffing, low incomes etc. The purpose of this work is to develop the directions of modernization of food service enterprises, located far away from the industrial centers. The object of the research is a food service enterprise in the countryside. Theoretical positions were analyzed with the methods of systematization, simulation, comparison and generalization. By the example of a particular food service enterprise of consumer cooperatives the problems of its modernization to improve efficiency and enhance comfort have been considered. The peculiarities of the format modifications of the enterprise, its reconstruction, catering and assortment are shown. The proposed activities were developed in accordance with Federal programs for sustainable development of rural areas, modern technologies of production and services, supplying quality finished products of food service industry to consumers. Practical significance of the work is the development of the reconstruction project for a canteen with the arrangement of technological equipment and widening the assortment of cooked meals due to new dishes from local plant raw materials included in the menu.

Food service industry, countryside, new technologies of production and service.

References

1. *Postanovlenie Pravitel'stva RF ot 15 ijulja 2013 g. № 598 «O federal'noj celevoj programme «Ustojchivoe razvitie sel'skih territorij na 2014-2017 gody i na period do 2020 goda»* [RF Government Resolution of 15 Jul. 2013 № 598 "On the federal target program" Sustainable development of rural territories 2014-2017 and for the period till 2020"]. Available at: http://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/70319016/#ixzz3VLyoFmRf (accessed 16 March 2015).

2. Mayurnikova L.A., Krapiva T.V., Davydenko N.I., Samoylenko K.V. Analiz i perspektivy razvitija rynka obshhestvennogo pitanija v regional'nyh uslovijah [Analysis and prospects of catering market in regions]. *Tehnika i tehnologija pishhevyh proizvodstv* [Food Processing: Techniques and Technology], 2015, no. 1, pp. 141-146.

3. Janbyh R. O koncepcii razvitija kooperacii na sele na period do 2020 g. [On the Concept of development of cooperation in rural areas for the period up to 2020]. *Jekonomicheskoe razvitie Rossii* [Russian economic developments], May-June 2013, vol. 20, no. 5, pp. 53-56.

4. Nikulenkova T.T., Jastina G.M. *Proektirovanie predprijatij obshhestvennogo pitanija* [Design of catering establishments]. Moscow, KolosS, 2007. 247 p.

5. *Vserossijskaja perepis' naselenija 2010 goda. Chislennost' naselenija gorodskih i sel'skih naseljonnyh punktov Krasnojarskogo kraja* [National Population Census 2010. The population of urban and rural settlements of Krasnoyarsk region]. Available at: http://www.krasstat.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_ts/krasstat/ru/census_and_researching/census/national_census_2010/ (accessed 16 March 2015).

6. *SanPiN 2.3.6.1079-01. Sanitarno-jepidemiologicheskie trebovanija k organizacijam obshhestvennogo pitanija, izgotovleniju i oborotosposobnosti v nih pishhevyh produktov i prodovol'stvennogo syr'ja* [Sanitary rules and regulations 2.3.6.1079-01. Sanitary and epidemiologic requirements to the organizations of public catering, production and turnover ability in them of foodstuff and food staples]. Available at: http://base.garant.ru/12125153/ (accessed 16 March 2015).

7. *SanPiN 2.3.2.1324-03. Gigienicheskie trebovanija k srokam godnosti i uslovijam hranenija pishhevyh produktov* [Sanitary rules and regulations 2.3.2.1324-03. Hygienic requirements for shelf life and storage conditions of foodstuff]. Available at: http://ivo.garant.ru/SESSION/PILOT/main.htm (accessed 16 March 2015).

Дополнительная информация / Additional Information

Глебова, С.Ю. Разработка направлений модернизации предприятий питания в сельской местности / С.Ю. Глебова, О.В. Голуб, Т.М. Рыбакова // Техника и технология пищевых производств. – 2015. – Т. 37. – № 2. – С. 151–157.

Glebova S.Yu., Golub O.V., Ribakova T.M. Trends of modernization of food service industry enterprises in countryside. *Food Processing: Techniques and Technology*, 2015, vol. 37, no. 2, pp. 151–157. (In Russ.)

Глебова Светлана Юрьевна
канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры товароведения потребительских товаров, технологии общественного питания и оборудования, НОУ ВПО РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК), 630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26,
тел.: +7 (383) 346-16-20, e-mail: suhinsu@mail.ru

Голуб Ольга Валентиновна
д-р техн. наук, доцент, профессор кафедры товароведения потребительских товаров, технологии общественного питания и оборудования, НОУ ВПО РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК), 630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26,
тел.: +7 (383) 346-17-53, e-mail: golubiza@rambler.ru

Рыбакова Татьяна Михайловна
канд. биол. наук, доцент, доцент кафедры товароведения потребительских товаров, технологии общественного питания и оборудования, НОУ ВПО РФ «Сибирский университет потребительской кооперации» (СибУПК), 630087, Россия, г. Новосибирск, пр. К. Маркса, 26,
тел.: +7 (383) 346-16-20, e-mail: ribtm2014@yandex.ru

Svetlana Yu. Glebova
Cand. Biol. Sci., Associate Professor, Associate Professor of the Departament of Merchandising of Consumer Goods, Technology and Catering Equipment, Siberian University of Consumer Co-operation, 26, Pr. K. Marx, Novosibirsk, 630087, Russia,
phone: +7 (383) 346-16-20, e-mail: suhinsu@mail.ru

Olga V. Golub
Dr. Sci. (Eng.), Associate Professor, Professor of the Department of Merchandising of Consumer Goods, Technology and Catering Equipment, Siberian University of Consumer Cooperation, 26, Pr. K. Marx, Novosibirsk, 630087, Russia,
phone: +7 (383) 346-17-53, e-mail: golubiza@rambler.ru

Tatjana M. Ribakova
Cand. Biol. Sci., Associate Professor, Associate Professor of the Department of Merchandising of Consumer Goods, Technology and Catering Equipment, Siberian University of Consumer Co-operation, 26, Pr. K. Marx, Novosibirsk, 630087, Russia,
phone: +7 (383) 346-16-20, e-mail: ribtm2014@yandex.ru