

*Беляев П.Д., аспирант
ОЧУ ВО «Московская международная академия»
Россия, г. Москва*

ФАКТОРЫ ЭФФЕКТИВНОСТИ ТРУДА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ПЕРСОНАЛА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В СОВРЕМЕННЫХ СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ РОССИИ

АННОТАЦИЯ

В статье рассматриваются факторы, определяющие эффективность труда производственного персонала предприятий общественного питания в современных социально-экономических условиях России. Показано, что на результативность работы работников кухни и заготовочных цехов одновременно воздействуют отраслевые особенности организации производства, состояние рынка труда, нормативные требования в сфере санитарии и безопасности, а также процессы цифровизации и изменения потребительского поведения. Обосновывается необходимость увязки системы оценки труда персонала с динамикой внешней среды и стратегией развития предприятия, в том числе с учетом дефицита квалифицированных кадров и роста доли обслуживания с использованием доставки и заказов навынос. [2] Раскрывается авторский подход к группировке факторов эффективности труда по организационно-технологическому, социально-экономическому, институциональному и поведенческому блокам. На основе анализа актуальных статистических данных и научных публикаций сформулированы выводы о ключевой роли качества организации производственного процесса, системы мотивации и соблюдения нормативных требований как базовых условий устойчивого повышения эффективности труда. Отмечается, что учет выделенных факторов создает основу для разработки прикладных методик оценки и программ повышения результативности труда производственного персонала в отрасли общественного питания. Практическая значимость исследования заключается в возможности использования предложенной группировки факторов при проектировании систем управления персоналом на конкретных предприятиях.

Ключевые слова: эффективность труда, производственный персонал, предприятия общественного питания, факторы эффективности, организация труда, мотивация персонала, социально-экономические условия.

Введение

Сфера общественного питания в Российской Федерации в 2021–2025 годах развивается в условиях одновременного действия разнонаправленных факторов – постпандемийного восстановления спроса, санкционных ограничений, ускоренной цифровизации и структурных изменений на рынке труда. При этом производственный персонал, осуществляющий непосредственное приготовление блюд и полуфабрикатов, остается ключевым носителем трудового потенциала предприятий, а эффективность его труда во многом определяет конкурентоспособность организаций и устойчивость бизнеса. Современные исследования показывают, что рост оборота отрасли сочетается с дефицитом квалифицированных работников и усложнением требований к качеству сервиса и соблюдению санитарно-эпидемиологических норм, что усиливает значимость научного анализа факторов эффективности труда на предприятиях общественного питания России. [5] В то же время ряд работ концентрируется преимущественно на финансово-экономических показателях и общих характеристиках рынка, тогда как вопросы комплексного учета факторов эффективности труда именно производственного персонала освещены фрагментарно, что обосновывает актуальность выбранной темы. Таким образом, требуется уточнение содержания факторного поля эффективности труда и его адаптация к современным условиям функционирования российских предприятий общественного питания.

Теоретические подходы к пониманию эффективности труда производственного персонала

В экономике труда эффективность труда традиционно трактуется как соотношение результата и затрат живого труда, однако в современных условиях акцент постепенно смещается от узкой производительности к более широкому

пониманию результативности, включающему организационную, экономическую и социальную составляющие. Для производственного персонала предприятий общественного питания это означает необходимость одновременного учета объема и качества выпускаемой продукции, соблюдения технологических карт, санитарных требований и временных регламентов, а также влияния труда работников на удовлетворенность потребителей и репутацию заведения. В научных работах последних лет подчеркивается, что эффективность труда в сервисных отраслях, к которым относится общественное питание, тесно связана с организацией производственного процесса, логистикой сырья и полуфабрикатов, степенью механизации и цифровизации, а также с системой мотивации и развитием компетенций персонала. [6] Тем самым факторы эффективности труда производственного персонала приобретают комплексный характер и требуют классификации с опорой на уровни управленческого воздействия.

Современные социально-экономические условия функционирования предприятий общественного питания

В период 2021–2025 годов рынок общественного питания России демонстрирует восстановительный и затем устойчивый рост оборота после снижения в пандемийные годы, при этом существенная часть динамики обеспечивается развитием формата быстрого обслуживания, доставки и заказов навынос. Усиление инфляционного давления, удорожание продуктов и логистики, переориентация на отечественное сырье, а также изменение потребительских предпочтений в пользу более доступных и технологичных форматов питания заставляют предприятия пересматривать модели организации производства и использования трудовых ресурсов. Одновременно усиливается кадровый дефицит – данные рынка труда в гостинично-ресторанном и туристском комплексе фиксируют повышенный спрос на поваров и технологов при относительной нехватке квалифицированных кандидатов, что повышает нагрузку на существующий персонал и делает особенно значимыми факторы, связанные с организацией рабочего времени, распределением обязанностей и профилактикой профессионального выгорания. Важным контекстным условием

выступает обновление нормативных требований к организациям общественного питания, закрепленное в действующих санитарно-эпидемиологических правилах и государственных стандартах, что предъявляет повышенные требования к соблюдению регламентов, культуре производства и уровню профессиональной подготовки производственного персонала. [1]

Классификация факторов эффективности труда производственного персонала

Учитывая специфику отрасли общественного питания и современные вызовы, факторы эффективности труда производственного персонала целесообразно объединять в несколько взаимосвязанных блоков. Организационно-технологический блок отражает влияние структуры и параметров производственного процесса – планировки цехов, уровня оснащённости оборудованием, степени механизации и автоматизации операций, продуманности производственных и логистических потоков, применяемых технологий приготовления и регламентов обслуживания. Социально-экономический блок связан с системой оплаты и стимулирования труда, условиями и режимами работы, доступностью программ обучения и карьерного роста, а также с общим состоянием рынка труда и уровнем конкуренции за квалифицированных работников. Институциональный блок включает требования законодательства и подзаконных актов, санитарно-эпидемиологических правил, государственных стандартов к персоналу и организации процессов, а также влияние контрольных и надзорных органов. [1] Наконец, поведенческий блок отражает индивидуальные и групповые особенности работников – уровень профессиональных компетенций, мотивацию, дисциплину, культуру производственного поведения, готовность к инновациям и взаимодействию в команде (табл. 1).

Таблица 1.

Основные группы факторов эффективности труда производственного персонала предприятий общественного питания [4]

Факторная группа	Содержание блока	Примеры проявления в условиях России 2021–2025 годов
------------------	------------------	--

Организационно-технологический	Характеристики организации производственного процесса и техники	Внедрение полуфабрикатов, цеховых и линейных схем, автоматизация типовых операций
Социально-экономический	Параметры системы оплаты, занятости и развития персонала	Переход к смешанным системам премирования, гибким графикам, внутреннему обучению
Институциональный	Нормативные и регуляторные требования к организации труда	Актуализация санитарных правил и стандартов, усиление внимания к гигиене и безопасности
Поведенческий	Индивидуальные и командные характеристики работников	Рост значимости надпрофессиональных навыков, командного взаимодействия, ответственности

Представленная группировка позволяет связать факторы эффективности труда с уровнями управленческих решений – от проектирования технологической схемы производства до формирования корпоративной культуры и системы внутреннего контроля.

Анализ показывает, что современные тенденции отрасли не только повышают требования к эффективности труда производственного персонала, но и трансформируют сам состав ключевых факторов, смещая акценты в сторону организационно-технологических и институциональных условий при сохранении высокой значимости социально-экономических и поведенческих характеристик.

Заключение

Проведенное исследование факторов эффективности труда производственного персонала предприятий общественного питания в современных социально-экономических условиях России позволяет сделать несколько обобщающих выводов. Во-первых, эффективность труда работников кухни и производственных цехов представляет собой многомерную категорию, которая формируется на стыке организационно-технологических, социально-экономических, институциональных и поведенческих факторов, при этом односторонние меры, ориентированные только на отдельные элементы системы, не обеспечивают устойчивого роста результативности. Во-вторых, текущее

состояние и тенденции развития рынка общественного питания характеризуются сочетанием роста спроса и ужесточения ресурсных ограничений – кадровых, сырьевых и регуляторных, что объективно повышает требования к качеству управления трудом производственного персонала и делает актуальной разработку научно обоснованных подходов к оценке и повышению эффективности труда. В-третьих, учет выделенных факторных блоков при проектировании систем оценки и стимулирования труда, формировании программ обучения и улучшении организации производственного процесса создает основу для повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания и устойчивости их развития в условиях нарастающей турбулентности внешней среды. Перспективным направлением дальнейших исследований является количественная оценка вклада отдельных факторов в общую эффективность труда производственного персонала на базе эмпирических данных конкретных предприятий, а также разработка прикладных инструментов диагностики и мониторинга эффективности труда для практического использования в управленческой деятельности.

Список литературы:

1. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 (ред. от 22.08.2024) "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)
// СПС КонсультантПлюс
2. Акимова Разида Алихановна СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РОССИИ // Инновационная экономика: перспективы развития и совершенствования. 2023. №2 (68). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sostoyanie-i-perspektivy-razvitiya-sfery-obschestvennogo-pitaniya-v-rossii> (дата обращения: 01.03.2026).

3. Афанасьева Алина Викторовна, Мельман Ирина Викторовна
Перспективы развития рынка общественного питания в России // Профессорский журнал. Серия: Экономические науки. 2025. №1 (5). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/perspektivy-razvitiya-rynka-obschestvennogo-pitaniya-v-rossii> (дата обращения: 01.03.2026).

4. Долженко Руслан Алексеевич Рынок общественного питания в РФ: текущее состояние и перспективы развития // Индустрия питания / Food Industry. 2025. №2. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/rynok-obschestvennogo-pitaniya-v-rf-tekushee-sostoyanie-i-perspektivy-razvitiya> (дата обращения: 03.03.2026).

5. Сервис по подбору работы «hh.ru»: Рынок труда в HoReCa: аналитика и ключевые тренды. URL: https://hh.ru/article/31990?utm_source

6. Кадровые и экономические аспекты менеджмента в условиях цифровой трансформации / Акимова Е. П., Алексеев И. С., Астафьева И. А. [и др.]: монография. Отв. ред. Н. В. Осипова. – Гжель: ГГУ, 2022. – 198 с. // ГГУ: [сайт]. – Режим доступа: <http://www.art-gzhel.ru/>