

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ: КОРМИМ ЛЮДЕЙ И АДМБАРЬЕРЫ НИ ПОЧЕМ?



215. Гицевич В.
 Развернем массовое строительство столовых! 1932

ГАЙДАРОВСКИЙ ФОРУМ 2015 «РОССИЯ И МИР: НОВЫЙ ВЕКТОР»

15 января 2015 года

ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА ДО 2025 ГОДА

Экспертная дискуссия Федерации рестораторов и отельеров

**ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ:
КОРМИМ ЛЮДЕЙ И АДМБАРЬЕРЫ НИ ПОЧЕМ?**

докладчик:

Шестоперов Олег



ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ РАЗНООБРАЗИЕ ФОРМАТОВ ОРГАНИЗАЦИИ



ОТРАСЛЬ СОСТОИТ ИЗ СУБЪЕКТОВ МАЛОГО И МИКРО БИЗНЕСА

доля субъектов МСП в обороте отрасли	69%
--------------------------------------	------------

предприятия с числом занятых до 25 человек дают выручки	84%
---	------------

ОТРАСЛЬ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ СОСТОИТ В ОСНОВНОМ ИЗ ЧАСТНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

доля частных в обороте отрасли в 2000 г.	47%
--	------------

доля частных в обороте отрасли в 2013 г.	79%
--	------------

- В общественном питании существует множество форм организации предприятий и оказания услуг, постоянно появляются новые
- Значение государственных и муниципальных предприятий постоянно сокращалось

- ▶ Изменения требований и нормативов запаздывали за развитием отрасли, остаются старые нормативы, неактуальные на текущем этапе
- ▶ Часто не учитывались ни новые формы организации, ни преобладающие размеры организации предприятий питания

НАЛИЧИЕ МАССЫ РЕГУЛЯТОРОВ



НПБ, ВВОДЯЩАЯ СПЕЦИФИЧЕСКИЕ ОГРАНИЧЕНИЯ В ОТРАСЛИ СОСТОИТ ИЗ ЦЕЛОЙ МАССЫ АКТОВ РАЗЛИЧНОГО УРОВНЯ

-  технические регламенты (документы наднационального уровня регулирования)
-  федеральные законы (о сан.-эпид. благополучии, о качестве и безопасности пищевых продуктов, об обороте алкогольной продукции, о защите прав потребителей и др.)
-  акты Правительства – в части порядка лицензирования оборота алкоголя, правил оказания услуг общественного питания и др.
-  ведомственные акты (СанПиНы, СНИПы, ПОТ, СП, НПБ и т.п.)
-  муниципальные и региональные акты

Содержат основную массу барьеров по количеству актов, по издержкам соблюдения требований

- ▶ Специальных федеральных законов об отрасли нет
- ▶ Специальных федеральных концепций развития нормативно-правового регулирования отрасли нет
- ▶ Дорожные карты и госпрограммы федерального уровня содержат 0 мероприятий непосредственно для отрасли общепита

- ▶ Адмбарьеры распространены на всех стадиях жизни предприятия общепита
- ▶ Основная часть связана с издержками исполнения требований к организации и предоставлению услуги питания; стандартные издержки (на получение документов и отчетность) также велики и не уменьшаются



САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

- СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (с 01.02.2002, изм. от 31.03.2011)
- и ряд других (СанПиН 2.3.2.1078-01, СанПиН 2.3.6.1066-01, СП 1.1.1058-01 и др.)

Рассчитано по данным Информационной системы мониторинга деятельности контрольно-надзорных органов (<http://88.210.42.243/monitoring/index.zul>)

НЕКОТОРЫЕ НЕДОСТАТКИ

- ▶ требования недостаточно диверсифицированы относительно объема производства и размера предприятия
- ▶ устаревшие требования
- ▶ избыточные требования
- ▶ наличие «рекомендательных» требований
- ▶ несоответствие требований федеральному законодательству
- ▶ не установление сроков действия СанПиНов

- ▶ если контролер Роспотребнадзора пришел на предприятие, то в **2/3** случаев отыщет и официально оформит нарушение
- ▶ на одном предприятии будет найдено в среднем **4-5** нарушений
- ▶ штрафы не так высоки, но **исправление нарушений влечет значительные издержки** и не всегда вообще возможно, учитывая установленные требования
- ▶ доля проверок, при которых выявлены нарушения, у Роспотребнадзора в 2012 г. составила **64%**, а в 1 полугодии 2014 г. – уже **71%**
- ▶ высокая выявляемость нарушений при действующих требованиях – основной козырь Роспотребнадзора в предложениях усилить контроль и ужесточить наказания

ФЗ от 22.12.2014 № 436-ФЗ в **1,5-3,3** РАЗА
ПОВЫСИЛИСЬ ШТРАФЫ ЗА НАРУШЕНИЕ САНПИН



Все ли предприятия на рынке
выполняют требования
действующего СанПиНа?

«НЕТ, НЕ ВСЕ» –
87,5%

57%
НЕ ВЫПОЛНЯЮТ

средневзвешенный ответ по тем,
кто считает, что «не все»

◀ Если не все предприятия,
то насколько распространена
такая практика?

Сколько стоит выполнение
СанПиН в % от стоимости
продукции предприятия?

6%
в цене продукции

ЭТО ПРИМЕРНО
70 МЛРД РУБ. В ГОД



▼ На Ваш взгляд, каковы причины не выполнения?

(можно несколько вариантов, а также добавить свои)

выполнение чрезмерно накладно,
большие издержки

37,1%

эти требования не сказываются
на безопасности наших
клиентов/гостей

20,0%

нет эффективного
контроля со стороны
Роспотребнадзора

14,3%

проще договориться
с контролерами, чем
выполнять

11,4%

ДРУГОЕ

17,1%

- ▶ Несоответствие требований современным технологиям, фокусирование требований на бумажном оформлении, чрезмерная бумажная волокита, невозможность выполнить требования физически (например, к помещениям) и т.д.

ДЕКЛАРИРОВАНИЕ
АЛКОГОЛЯ

≈ **1,6** МЛРД РУБ.
В ГОД

ВЕДЕНИЕ
ПАСПОРТОВ
ОТХОДОВ

≈ **11–25** МЛРД РУБ.
В ГОД

ВЕДЕНИЕ
ПАСПОРТОВ
БЕЗОПАСНОСТИ
(антитеррор)

≈ **1,7** МЛРД РУБ.
В ГОД

ЗАЩИТА ПРАВ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

НЕ СЧИТАНО, НО 31.12.2014
ШТРАФЫ ДЛЯ ЮРЛИЦ ПОДНЯЛИ
В **5-13 РАЗ**

Как Вы считаете, сколько среднее коммерческое предприятие в отрасли общепита тратит на «откуп» в год (в денежном или натуральном выражении - не важно)...

▶ от Роспотребнадзора?

20-80 тыс. руб.

▶ от пожарнадзора?

40-100 тыс. руб.

▶ от лицензионных органов
в области регулирования оборота
алкогольной продукции?

25-80 тыс. руб.

ОБЪЕМ «ОТКУПА»
ОТ КОНТРОЛЕРОВ

≈ **1,4–4,2** МЛРД РУБ.
В ГОД

Если «откупается» каждое 10 предприятие

ПРАВИЛА ОКАЗАНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, УТВ. ПОСТАНОВЛЕНИЕМ ПРАВИТЕЛЬСТВА РФ № 1036

- ▶ Действующие Правила оказания услуг общественного питания были утверждены Постановлением Правительства РФ № 1036 еще в августе 1997 года
- ▶ С тех пор в них четырежды вносились изменения. Последние – ред. от 04.10.2012 – касались уточнения, что контроль за соблюдением этих Правил осуществляется Роспотребнадзором (и никаким органом власти более)

**Необходима подготовка нового
Постановления взамен действующего
уже 17 лет**

СЕЙЧАС

- Правила разработаны в соответствии с **Законом Российской Федерации «О защите прав потребителей»** и регулируют отношения между потребителями и исполнителями в сфере оказания услуг общественного питания, а также обеспечивают права потребителей на получение услуг надлежащего качества и безопасных для жизни и здоровья, информации об услугах и исполнителях услуг, определяют порядок реализации этих прав
- Правила носят во многом отсылочный характер

ЦЕЛЕВОЕ СОСТОЯНИЕ

- ▶ **Системообразующий документ, определяющий понятие услуг общественного питания, виды объектов общепита, регулирующий отношения между потребителем и исполнителем, и включающий существенные требования к безопасности оказания услуги, а не ссылающийся на них и ведомственные документы**

Роспотребнадзор составил "черный список" продуктов для Игр-2014

Главный санитарный врач России вычеркнул из олимпийского меню макароны по-флотски, вяленую рыбу и консервы. По словам Геннадия Онищенко, эти продукты могут привести к расстройству желудка. Однако отравиться можно практически любым продуктом, отмечают эксперты.

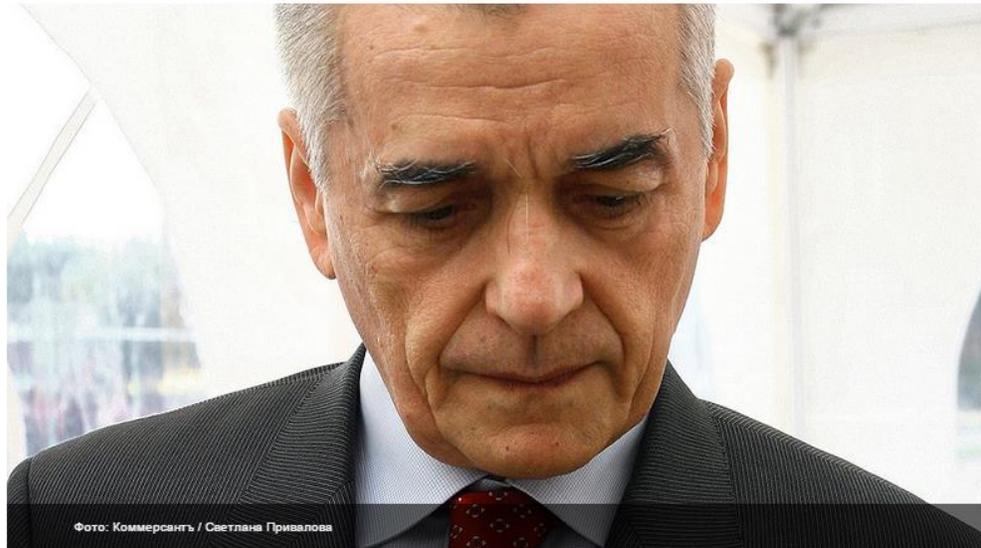


Фото: Коммерсантъ / Светлана Привалова

<http://www.kommersant.ru/gallery/2184620>



К сожалению, нам все еще не удалось найти ответа, почему запрещены макароны по-флотски...

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

Шестоперов Олег
olshest@nisse.ru



Национальный институт системных исследований проблем предпринимательства
(www.nisse.ru)



при поддержке

Федерации рестораторов и отельеров
(www.frio.ru)