



Муниципальное образование
городской округ
СУРГУТ

**Информация о состоянии и развитии потребительского рынка
муниципального образования городской округ Surgut
в сферах местной пищевой промышленности
и общественного питания**

**в 2021 году
по состоянию на 01.01.2022 года**

Отдел потребительского рынка и защиты прав потребителей
Администрации города Surguta

адрес: 628408, г. Surgut, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
телефоны (3462) 522-276, 522-106, 522-092, 522-132, 522-105, 522-103,
230-465, 522-188 (тел/факс)

<http://admsurgut.ru/rubric/22374/Sdelano-v-Surgute>
<http://admsurgut.ru/rubric/22775/Otdel-potrebitel'skogo-rynka-i-zaschity-prav-potrebiteley>;
<http://admsurgut.ru/rubric/22767/Ob-otdele>

Введение	3
Местная пищевая промышленность	4
Объемы производства	4
Предприятия общественного питания	13
Структура предприятий общественного питания открытой сети	19
Ограничения в работе предприятий общественного питания	21
Контактная информация отдела	25

ВВЕДЕНИЕ



На современном этапе социально-экономического развития общества потребительский рынок является одним из первых индикаторов многих трансформационных процессов, происходящих в том числе и в Сургуте, показывающих уровень развития предпринимательской активности.

Как известно, потребительский рынок состоит из трех основных сегментов: рынка розничной торговли, общественного питания и бытовых услуг. Взаимодействуя друг с другом, данные сегменты обеспечивают потребности населения.

Основной социальной целью развития потребительского рынка является предоставление потребителям широкого ассортимента качественных и доступных товаров и услуг. Сбалансированность потребительского рынка по ценам, товаропотокам и качеству является основой оценки качества жизни населения.

Особая роль в развитии потребительского рынка играет отрасль пищевой промышленности. Предприятия пищевой промышленности продолжают развивать производство путём реконструкции производственных мощностей и внедрять новых технологических линий. С модернизацией и расширением производства повышается качество и увеличивается выпуск продовольственных товаров, что позволяет и в дальнейшем снабжать наших потребителей качественными продуктами питания.

Предприятия пищевой промышленности города работают над дальнейшим развитием собственной розничной торговли, над оптимизацией продовольственного портфеля и расширением кооперативных связей (продвижение товаров через собственную розничную сеть друг друга).

Рынок общественного питания характеризуется высокой степенью дифференциации предлагаемого продукта и цен, чистой конкуренцией, высокой степенью локализации предприятий в силу неотделимости услуги от ее поставщика, что дает возможность предприятиям общественного

питания формировать конкурентные преимущества. В этих условиях деятельность предприятий общественного питания требует постоянного совершенствования и обновления, выработки соответствующей стратегии и тактики управления. Так, сфера общественного питания представляет собой обособившуюся хозяйственную подсистему экономики, объединяющую предприятия, главной целевой функцией которых является предоставление услуг общественного питания и удовлетворение потребностей населения.

МЕСТНАЯ ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ

Большой вклад в формирование потребительского рынка вносит местная пищевая промышленность. Наличие в городе перерабатывающих предприятий дает возможность насыщать потребительский рынок свежими качественными товарами местного производства.

Объемы производства за 2021 год

№	Отрасль пищевой промышленности	Единица измерения	Объем производства		
			2020 год	2021 год	
1	Мясная	тонн	6757,39	5727,37	- 15,2 %
2	Рыбоперерабатывающая	тонн	1283,46	1347,0	+ 4,41 %
3	Хлебопекарная	тонн	11494,69	10714,0	- 6,79 %
4	Кондитерская	тонн	595,2	573,0	- 3,72 %
5	Производство напитков	тыс.пл	145,8	309,8	+ 112,4 %
6	Производство пива	тыс.дкл.	8,8	11,3	+ 28,4 %

Производство хлеба и хлебобулочных изделий в Сургуте осуществляют следующие предприятия:

- **хлебозаводы**



СГМУП «Сургутский хлебозавод»



ООО «Хлебозавод Бояр»

СГМУП «Сургутский хлебозавод» – базовое предприятие местной пищевой промышленности.

В течении 45 лет хлебозавод обеспечивает население города и района социально значимыми продуктами питания: хлебом, хлебобулочными и кондитерскими изделиями. Предприятие реализует более 10 тонн хлебобулочных и кондитерских изделий. Производство хлебобулочных изделий осуществляется на 7 основных высокотехнологичных линиях отечественного и импортного производства. На сегодняшний день хлебозавод производит более 120 наименований хлебобулочной продукции.

Сургутский хлебозавод – постоянный участник выставок, ярмарок и других общественных городских мероприятий. Продукция «Сургутского хлебозавода» выделена на полках знаками «Сделано в Югре», «Сделано в Сургуте» и представлена во всех торговых сетях города Сургута («Монетка», «Пятерочка», «Магнит», «Перекресток», «Лента», «Окей», «Метро»), а также



в магазинах Нефтеюганска, Лянтора, Нижнесортимского, Когалыма и т.д. (более 400 магазинов в Югре).

- **мини-производства:** ООО «Цвет», ООО Компания «ФОК», ИП Дремин В.А., ИП Зарайская О.В., ООО «Гурман» и др., а также производство хлебобулочных изделий в торговых сетях.



ТС «Лента»



ТС «Перекресток»



ТС «Окей»



ТС «Пятерочка»



- пекарни

«Мамин Хлеб»,
 «Булкин Дом»,
 «Пироговая компания»,
 «Любимая»,
 «Восточный пекарь»,
 «Вуккерт»,
 «Сибирский пекарь»,
 «Настоящая пекарня»,
 «Маковка»,
 «Сытый муж»,
 «Чикаго»,
 «Бабушкины рецепты»,
 «Хлеб из тандыра»,
 «Улочная булочная»,
 «Хлеб есть»,
 «Настоящая пекарня»,
 «Югорская пекарня»,
 «Тандыр», «Brioshe»,
 «Домашние пироги»,
 «Jam», «Восточный пекарь»,
 «Вишня» и др.



- Производство хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания



При производстве хлебобулочных изделий местными производителями особое внимание уделяется выпуску продукции с полезными свойствами, которые имеют большое значение для полноценного и здорового питания у населения. Помимо полезных свойств, продукции линии здорового питания выполняют профилактические функции: активизируют защитные силы организма, нормализуют обмен веществ. Например, хлеб «Актив спорт» «Сургутского хлебозавода», бездрожжевой хлеб Хлебозавода «Бояр», безглютеновый хлеб кондитерской «Лён».



Торт приготовлен кондитерским цехом СГМУП «Сургутский хлебозавод» для выставки «Товары земли Югорской»

Кондитерская промышленность

выделяется в самостоятельную производственную отрасль, призванная обеспечить население кондитерскими изделиями. В 2021 году предприятия Сургута выработали более **0,5 тысяч тонн** кондитерских изделий.

В производстве кондитерских изделий города Сургута лидируют:

- ООО «Кешка-Сладкоежка»,
- СГМУП «Сургутский хлебозавод»,
- ИП Сенькин А.А.,
- ООО «Пироговая компания»,
- ООО «Вега Трейд»,
- ООО «СКВИ»,
- ООО «Гурман»,
- ООО «ЭН-Кондитер».

Список производителей кондитерских изделий растет за счет цехов по производству сладостей; магазинов, реализующих кондитерские изделия; кафе-кондитерских; булочных-кондитерских с огромным выбором выпечки. Последняя тенденция в кондитерской промышленности – эко-товары, продукции, изготовленные из натуральных ингредиентов, без искусственных наполнителей и красителей. Например, шоколад ручной работы (кофейня «В гости» ИП Чилигин Ю.С., кофейня «Эндорфин» ИП Семенькова Л.М., кофейня «Bella Chiglintseva» ИП Чиглинцева Б.Т.), «живой шоколад» (БиоШокоЛайф).

Среди производителей кондитерских в последнее время особой популярностью пользуются подарочные шоколадные конфеты, например,

шоколадные букеты, елочные украшения, игрушки, открытки, медальоны. Рынок авторского шоколада в Сургуте растёт с каждым годом, превращаясь в модное направление: предприниматели проходят обучение на курсах шоколатье, выходят на рынок с новыми, эксклюзивными предложениями.



*Торт производства
ООО «Эн-Кондитер»*



*Конфеты ручной работы
ИП Чилигин Ю.С.*

Рынок мяса и мясопродуктов является самым крупным сегментом продовольственного рынка. Его ведущая роль определяется не только объемами производства и потребления мяса и продуктов его переработки, но и их значимостью в рационе человека.

В настоящее время заготовкой и переработкой мяса в городе занимаются 5 крупных предприятий мясной промышленности:

- ООО «Мясокомбинат «Сургутский»,
- ООО «Лента»,
- ИП Первушкина С.Н.,
- ИП Дремин В.А.,
- ООО «Гурман».



Производство ИП Артеменко А.С.



Производство ИП Дремин В.А.

Предприятиями мясной отрасли производится широкий ассортимент мясной продукции, удовлетворяющий потребность всех слоев населения города Сургута.



Ведущим предприятием – производителем мяса и мясопродуктов является **ООО Мясокомбинат «Сургутский»**, осуществляющий свою деятельность в городе Сургуте с 1999 года.

Предприятие модернизировано немецким и австрийским высоко технологическим оборудованием, на котором производятся более 150 сертифицированных наименований варенных, полукопченых, варенокопченых, сырокопченых, запеченных, колбас, ветчин, сосисок, сарделек, мясных деликатесов и полуфабрикатов, ассортимент выпускаемой продукции постоянно обновляется согласно спросу потребителей.

Для контроля качества и безопасности продукции, на предприятии работает аттестованная химико-бактериологическая лаборатория, специалисты которой ведут постоянный контроль качества входящего сырья, производства готовой продукции. Оснащение производства, передовые технологии и традиционные рецептуры позволяют говорить о соответствии выпускаемой продукции российским и международным стандартам.



Ассортимент продукции мясокомбината представлен в 12 фирменных магазинах, 5 передвижных киосках, а также на полках торговых сетей, представленных в городе Сургуте и выделена на полках знаками «Сделано в Югре», «Сделано в Сургуте».

В 2021 году магазин «Мясной двор» мясокомбината «Сургутский» победил в конкурсе «Торговля России». Торговое предприятие признано лучшей фирменной сетью местного товаропроизводителя и стал единственным победителем из Ханты-Мансийского автономного округа – Югры.

Производство и переработка рыбной продукции в Сургуте играет значимую роль. Переработкой товарной рыбы в городе занимаются 7 крупных и средних предприятий:

ИП Дремин В.А.,
ООО «КЦ «СТА-ВВР»,
ООО «Лента»,
КФХ Решетников В.А.,
ООО «Гурман»,
ИП Патрушев Н.А.,
ИП Опалько Ю.Г.

При выпуске товарно-пищевой рыбопродукции, помимо своего, используется завозное сырье. Это ценные виды сиговых рыб из Ямало-Ненецкого автономного округа и морское сырье. Поэтому, объемы выпуска товарно-пищевой, рыбопродукции превышают объемы вылова рыбы. Объем производства рыбоперерабатывающей промышленности за 2021 год составил **1347,0 тонны**.



Компания
ООО «КЦ «СТА-ВВР»
основана в 2017 году
и осуществляет деятельность
по производству и переработке
рыбной продукции
по ГОСТовским технологиям
и техническим условиям
без добавления консервантов
и «улучшителей» вкуса.

Основная продукция: форель балык холодного копчения, муксун холодного копчения, скумбрия холодного копчения, филе семги холодного копчения, пельмени из щуки, фарш из щуки.

Продукция ООО «Коптильный цех «СТА-ВВР»» представлена в магазинах города Сургута, а также в других городах ХМАО–Югры и ЯНАО. Компания занесена в реестр товаропроизводителей, получивших право на пользование логотипа «Сделано в Сургуте».



Производство безалкогольных напитков.

Еще одно звено пищевой промышленности в Сургуте занято производством безалкогольных напитков, минеральных вод и прочих питьевых вод в бутылках. В городе Сургуте в данной сфере заняты такие предприятия как:

- ООО Пивоваренный завод «Сургутский»,
- ООО «Субос»,
- ИП Лукичева В.А. «Северная чистая вода»,
- ООО «Апрель плюс»,
- ООО «Регион пиво»,
- ООО «Айсберг».

В соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 31 мая 2021 года № 841 «Об утверждении Правил маркировки упакованной воды средствами идентификации и особенностях внедрения государственной информационной системы мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации, в отношении упакованной воды» утверждены Правила маркировки упакованной воды средствами идентификации.

Участники оборота упакованной воды: ООО «Субос», ИП Лукичева В.А., ООО «Апрель плюс», ООО «Айсберг» – зарегистрированы в системе «Честный ЗНАК»: заключены договоры на поставку оборудования для маркировки упакованной воды с 1 марта 2022 года.

С 1 декабря 2021 года участник оборота упакованной воды и самый крупный производитель минеральной упакованной воды на территории города Сургута ООО Пивоваренный завод «Сургутский» предоставляет в информационную систему мониторинга сведения о нанесении средств идентификации и вводе в оборот указанной упакованной воды.

Особое внимание компания уделяет производству питьевой воды, которая выпускается в различной упаковке от 0,5 до 18,9 литров. Ассортимент минерально-питьевой воды: «Свежесть», «Свежесть йодированная», минеральная вода «Сургутская».

В настоящее время заводом выпускается 12 наименований сладкой газированной воды. За 2021 год выработано 315,6 тысяч декалитров продукции (минеральная вода, газированная вода, квас, пиво).



Продукция Сургутского пивзавода сегодня представлена в торговых сетях города: «Монетка», «О`КЕЙ», «Лента», «Магнит», «Метро» и в других.

ООО Пивоваренный завод «Сургутский» является обладателем сертификата, удостоверяющего право на использование логотипа **«Сделано в Сургуте»**.

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Общественное питание является частью потребительского рынка и представляет собой социально значимый сектор экономики. Сфера предоставления услуг общественного питания формируется в большей степени на основе предпринимательской инициативы, ориентированной на покупательскую способность.

Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

Новый СанПиН разработан с учетом риск-ориентированного подхода и новейших технологий, современных видов упаковки и сырья, используемых предприятиями общественного питания в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации продукции общественного питания. Нововведением является обязательное требование по проведению производственного контроля, основанного на принципах системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ХАССП), в соответствии с порядком и периодичностью, установленными предприятием общественного питания. Также изготавливаемая продукция должна в обязательном порядке соответствовать техническим регламентам и единым санитарным требованиям.

Предприятия общественного питания закрытой сети.

В городе Сургуте услуги питания рабочим и служащим производственных предприятий и учреждений оказывает 100 объектов общественного питания на 5307 мест.

Современная организация питания промышленных рабочих предусматривает наличие столовой, территориально связанной с предприятием, в результате чего обеспечивается прием пищи с наименьшими затратами времени, а также возможность сделать питание наиболее рациональным в соответствии с особенностями производства.



Значительную долю в структуре общественного питания занимает социальный общепит – это школьные и студенческие столовые. Основные аспекты организации горячего питания учащихся города Сургута – это обеспечение рационального, здорового, сбалансированного, безопасного питания.

Студенческая и школьная сеть в городе состоит из 76 точек питания на 12 477 мест, которые находятся в 24 учебных заведениях среднего и высшего звена, и 51 общеобразовательном учреждении. Например, в Сургутском государственном педагогическом университете организацией питания студентов учебное заведение занимается самостоятельно. При этом средняя стоимость обедов в университетских столовых – от 250 рублей.

Самое крупное городское предприятие общественного питания закрытой сети – Сургутское городское муниципальное унитарное предприятие «Комбинат школьного питания» (СГМУП «Комбинат школьного питания») создан в декабре 1992 года. Предприятие занимается оказанием услуг

по организации питания школьников на условиях исполнения муниципального контракта, заключенного с Администрацией города. СГМУП «Комбинат школьного питания» обслуживает 51 общеобразовательное учреждение (более 50000 учащихся).

В состав СГМУП «Комбинат школьного питания» входит базовое предприятие фабрика-кухня. Фабрика имеет собственный склад, цеховое деление и оснащена современным оборудованием. Наличие фабрики-кухни позволяет:

- организовать систему лабораторного контроля сырья, поступающего централизованно на склад фабрики-кухни, а оттуда в школьные столовые;
- обеспечить соблюдение санитарных норм и правил в столовых, не имеющих цехового деления, не сокращая ассортимента блюд;
- расширять ассортимент блюд и кондитерских изделий, приготовленных по современным технологиям, без консервантов и химических добавок.

В СГМУП «Комбинат школьного питания» имеется собственная санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный контроль качества поступающего сырья, норм вложения, а также санитарного состояния предприятия.

Лабораторией ежемесячно проводится до 250 анализов поступающего сырья на соответствие требованиям нормативной документации, до 300 анализов на полноту вложения сырья в блюда и на достаточность термической обработки их в школьных столовых.

Полуфабрикаты и кондитерские изделия, выпускаемые фабрикой-кухней, проверяются на соответствие требованиям технических услуг и другой нормативной документации по всем показателям безопасности. Для проведения сложных исследований сырья и продукции СГМУП «Комбинат школьного питания» пользуется услугами аккредитованных лабораторий.

Гигиеническая и бактериологическая безопасность питания обеспечиваются мероприятиями по контролю, предусмотренными программой производственного контроля, системой ХАССП, разработанными для СГМУП «Комбинат школьного питания». Согласно этим документам осуществляется:

- входной контроль сырья документированный и лабораторный;
- контроль условий транспортировки и хранения сырья, полуфабрикатов;
- контроль рациона питания школьников;
- контроль этапов технологической цепочки изготовления кулинарных блюд, полуфабрикатов, кондитерских изделий;
- лабораторный контроль готовых блюд в школьных столовых на безопасность по микробиологическим показателям, продукции, вырабатываемой на фабрике-кухне по всем показателям гигиенической

безопасности, включая токсичные элементы, антибиотики, пестициды, радионуклиды, регламентируемые требованиями технического регламента ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

- санитарно-гигиенический контроль транспортирования сырья и условий изготовления блюд, соблюдение персоналом правил личной гигиены и т.д.



Питание учащихся в школах организовано по двухнедельному меню, согласованному с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по ХМАО-Югре в городе Сургуте и Сургутском районе, которое разработано с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона школьника, дифференцированного по возрастным группам.

Для достижения высокого показателя по заключению договоров с родителями учащихся на оказание услуг по предоставлению горячего питания, специалистами комбината, совместно с работниками департамента образования, проводилась проводится большая организационная и разъяснительная работа:

- выступления и лекции на общеродительских собраниях и заседаниях педагогических советов школ;

- проведение выставок-дегустаций школьных завтраков для родителей;

- организация экскурсий для членов родительских комитетов, администрации образовательных учреждений, социальных педагогов и медработников школ по фабрике-кухне с целью ознакомления их с работой базового предприятия комбината.

Предприятия общественного питания открытой сети.

Основной задачей коммерческих предприятий общественного питания является оказание услуг, соответствующих спросу, существующему на рынке, и получение в результате этого прибыли. Это – предприятия открытой сети, которые могут работать в разных форматах.

Сегодняшние тенденции развития коммерческих предприятий общественного питания говорят о том, что данный бизнес развивается с учетом западных направлений организации производства.

Все более востребованным в городе становятся заведения, которые отличаются от других предприятий быстрым приготовлением и подачей блюд, и их невысокой стоимостью.

Активно развивается сегмент услуг общественного питания в формате быстрого обслуживания «фаст-фуд», мобильные предприятия «стрит-фуд», а также предприятия формата «бургерные», которые пользуются стабильным спросом среди населения, узкоспециализированных предприятий – кофеен, блинных с разными формами обслуживания. Все это позволяет делать такие заведения более доступными для широких слоев населения.



Вместе с тем, набирает обороты и тренд «правильное питание» – ориентация на здоровую еду с заботой о здоровом образе жизни. Данным тенденциям стараются следовать предприятия общественного питания, использующие для приготовления своих блюд натуральные ингредиенты и фермерскую продукцию. Также предприятия общественного питания уделяют большое внимание формированию «детского меню» наряду с обычным.

Наиболее привлекательным в сегменте общественного питания города остается развитие предприятий, предоставляющих посетителям дополнительные услуги, такие как:

- услуги по организации и проведению кейтеринга, в т.ч. по доставке продукции по заказам потребителей и выездное обслуживание;

- организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания;
- банкетное обслуживание, в т.ч. специальных мероприятий;
- информационно-консультационные (консалтинговые) услуги;
- вызов такси по заказу (просьбе) потребителей;
- парковка или охраняемая стоянка автомобиля на территории предприятия (объекта).



Одной из тенденций, которая активно набирает обороты, является развитие национальной и региональной кухонь.

За последние два-три года в Сургуте набирает большую популярность кейтеринг, новое направление ресторанного сервиса, который оказывает услуги по приготовлению праздничных блюд или организации выездных банкетов. Рестораны, оказывающие такую услугу, могут отправить сотрудников на кухню заказчика с предоставленными продуктами.

Самым главным преимуществом кейтеринга можно назвать абсолютную свободу в выборе места для проведения мероприятия.

Кейтеринговые компании расширили сферу своих услуг, и помимо организации банкетов и приготовления блюд, могут предложить гостям развлекательную программу под стиль мероприятия.

Также, одна из наиболее развивающихся тенденций в Сургуте в последние годы – это организации общественного питания в составе культурно-досуговых, лечебно-оздоровительных и торгово-развлекательных центров. В городе открываются предприятия предлагающие блюда из локальных продуктов и предприятия, предлагающие аутентичные блюда, приготовленные из местных ингредиентов.



Структура Общедоступной сети предприятий общественного питания по состоянию на 31.12.2021.

В структуре предприятий общественного питания наибольший удельный вес занимают кафе (33%) и бары (15%). Доля ресторанов, кофеен, ресторанов быстрого питания по 14%, столовые 10%.

По итогам 2021 года на территории города Сургута количество предприятий общественного питания составляет 748 объектов на 41889 посадочных мест, из них 572 (на 24095 посадочное место) – это предприятия общедоступной сети.

В сравнении с 2020 годом количество предприятий в 2021 году увеличилось на 4,01%.

За отчетный период введено в эксплуатацию 35 предприятий общественного питания на 1095 посадочных мест, в том числе:

- 16 кафе на 567 мест.
Кафе: «Филисити»,
«Крутил Вертел»,
«Безглютеновое кафе»,
«Шефбургек»,
«Хорошее заведение»,
«Yesh, как дома»,
«При отеле»,
«Кокото»,
«Русская забава кафе»,
«Зафар чайхана»,
«Пекарня Крошкина»,
«Вечерний Баку»,
«Камоли Худжанди чайхана»;



кафе-кондитерская «Сапр»,
кондитерская - пекарня «Вишня»,
«Первая Дагестанская Кухня кафе дагестанской кухни»,
«Улочная Булочная» домашняя пекарня.

- 9 кофейен на 121 мест.
Кофейни: «В Гости»,
«Дом Кофе»,
«Coffee People»,
«Логово»,
«Kitcha coffee»,
«Hotdogger»,
«КРЕПКП»,
«La La Lama кофейня»,
«Mystic Coffee»;
кофейня-кондитерская
«Alice in sandyland».

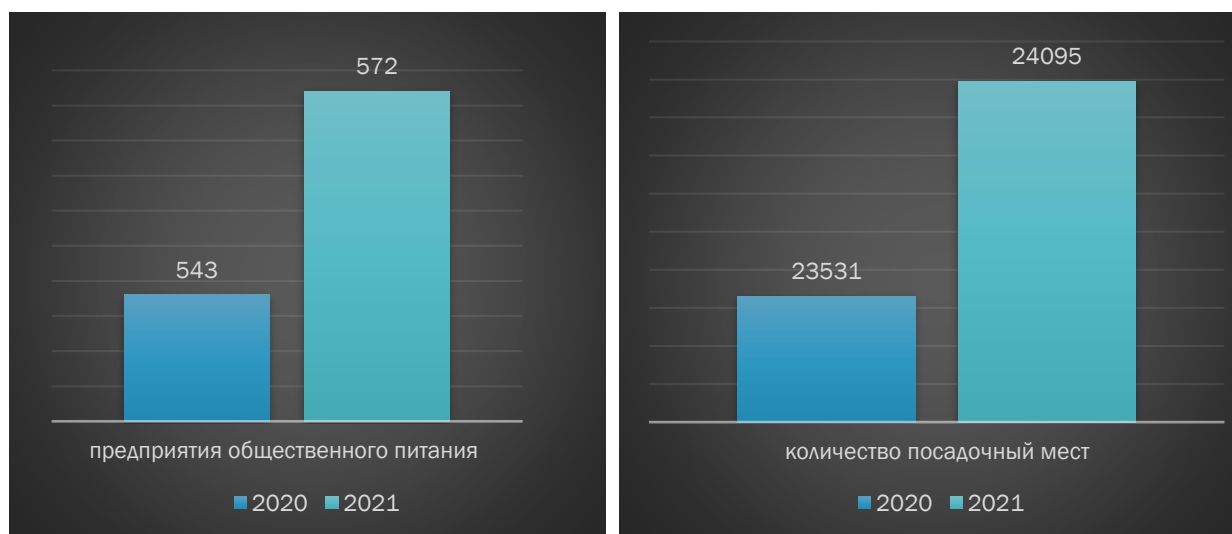


- 2 бара на 187 мест.
Бары: «Пивштаб»,
«Underground».

- 1 столовая на 20 мест (предприятие закрытого типа).

- 2 ресторана на 200 мест.
Рестораны: «Pivino», «Оскар».

За счет открытия новых объектов общественного дополнительно создано 108 рабочих мест.



Несмотря на увеличение количества предприятий общественного питания и открытия новых заведений в 2021 году, в городе наблюдается снижение общего количества посадочных мест. Такая тенденция в первую очередь связана с тем, что открывшиеся предприятия имеют другую классификацию, площадь, либо в них отсутствуют посадочные места (например - рестораны быстрого питания на фудкортах, кофейни).

Ограничения в работе предприятий общественного питания открытой сети.

С 27 марта 2020 года в связи с введением режима повышенной готовности (пункт 8.4 постановления Губернатора ХМАО-Югры от 27.03.2020 № 23), деятельность предприятий общественного питания на территории города Сургута была приостановлена, за исключением обслуживания на вынос без посещения гражданами помещений организаций общественного питания, доставки заказов, а также организаций питания, осуществляющих организацию питания для работников организаций. В связи с чем многие предприятия общественного питания перешли в формат работы «на вынос»: осуществляли доставку блюд по заказу до адреса потребителя.

С 31.08.2020 деятельность организаций общественного питания возобновилась, за исключением проведения в них торжественных или досуговых мероприятий с массовым участием граждан (пункт 1.1 и 14 постановления Губернатора ХМАО-ЮГРЫ от 26.08.2020 № 113).

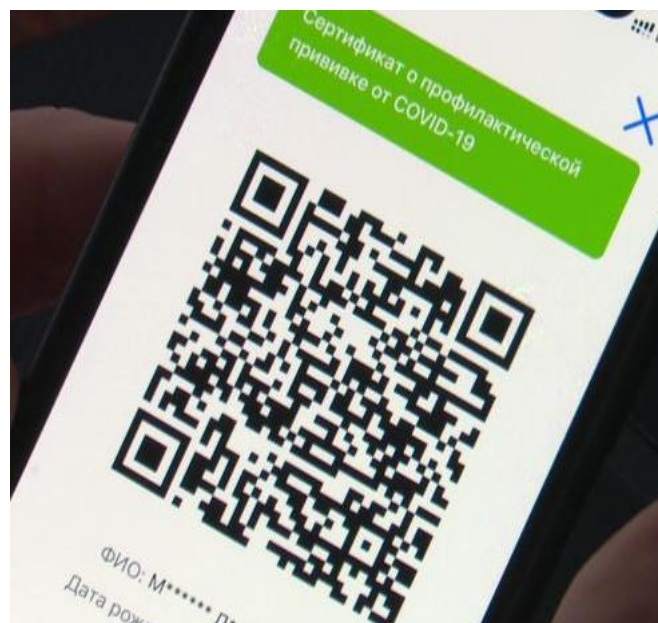
В 2021 году основными требованиями для организации деятельности предприятий общественного питания и размещения гостей в зале обслуживания стали:

- наличие электронного уведомления о готовности возобновления деятельности в информационную систему самоконтроля передвижения

граждан в период действия режима повышенной готовности в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре «Цифровое уведомление»;

- соблюдение Методических рекомендаций 3.1/2.3.6.0190-20 от 30.05.2020 – «Рекомендации по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19» (проведения дезинфекции термометрии; заполняемость зала обслуживания не более чем на 50% мест или соблюдение дистанции 1,5м.);

- охват вакцинацией от новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID19, не менее 80% сотрудников организации, в том числе 100% сотрудников, занятых непосредственно обслуживанием посетителей, а также внесение указанных сведений в информационную систему самоконтроля передвижения граждан в период действия режима повышенной готовности в Ханты-Мансийском автономном округе – Югре «Цифровое уведомление» ;



- присоединение к югорской декларации «Бизнес без COVID»;

- контроль за предоставлением посетителями объектов общественного питания QR-кодов, полученных с использованием федеральной государственной информационной системы «Единый портал государственных и муниципальных услуг (функций)», подтверждающих факт вакцинации против новой коронавирусной инфекции, вызванной COVID-19, или перенесенного заболевания новой коронавирусной инфекцией, вызванной COVID-19 и документа, удостоверяющего личность (паспорт; удостоверение личности военнослужащего Российской Федерации);- использование мобильного приложения «UGRA-QR» для проверки подлинности двухмерного штрихового кода (QR-кода), подтверждающего факт вакцинации



против новой коронавирусной инфекций (COVID-19) или перенесённого заболевания новой коронавирусной инфекцией (COVID-19).

В 2021 году представители общественного питания в рамках соблюдения методических рекомендаций по организации работы предприятий общественного питания в условиях сохранения рисков распространения COVID-19, которые адаптированы к отраслевой специфике, вышли на новый формат обслуживания. Большинство предприятий переоборудовали помещения под магазины кулинарии: убрали из зала столы и стулья для работы «на вынос», сократили меню, ввели в продажу полуфабрикаты, сделали акцент на рекламу в социальных сетях, организовали безконтактную доставку своей продукции по городу.

На 31.12.2022 в городе Сургуте доставку готовых блюд осуществляет более 150 сервисов.



Несмотря на ограничительные меры в связи с введенным с 2020 года режимом повышенной опасности в условиях распространения новой коронавирусной инфекции COVID-19, предприятия общественного питания города Сургута продолжают сохранять положительный темп роста. Нарращиванию объемов производства важнейших видов продовольствия способствуют меры, принимаемые производителями по модернизации производств, улучшению качества и расширению ассортимента продукции, внедрению инновационных технологий, адаптации к новым условиям и требованиям современного мира.

ИТОГИ

Рынок общественного питания представляет собой различные форматы и направления, которые рассчитаны на самые разносторонние целевые аудитории потребителей. Единой, принятой всеми классификации не существует, так как индустрия питания – это постоянно развивающийся бизнес. И именно общественное питание является драйвером для развития смежных отраслей таких, как туризм, фермерское хозяйство, виноделие и другие.

Поэтому тенденцией на ближайшие годы должны стать рост и развитие пищевой промышленности, финансовая и имущественная поддержка предприятий общественного питания, помощь в адаптации к новым реалиям мировой и российской экономики, вывод отрасли на новый уровень качества и контроля.



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОТДЕЛА ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА И ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СУРГУТА

адрес: 628408, г. Сургут, ул. Энгельса, 8, кабинеты 101, 103, 104, 105
www.admsurgut.ru

Гаврикова Дарья Анатольевна, начальник отдела, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-22-76, электронная почта gavrikova_da@admsurgut.ru;
Яцик Михаил Михайлович, заместитель начальника отдела, кабинет № 101, телефон +7 (3462) 52-20-92, электронная почта yatsik_mm@admsurgut.ru;
Лукманова Лилия Ансаровна, специалист-эксперт, кабинет № 105, телефон +7 (3462) 52-21-32, электронная почта lukmanova_la@admsurgut.ru;
Ружинских Светлана Валерьевна, специалист-эксперт, кабинет № 103, телефон +7 (3462) 23-04-65, электронная почта ruzhinskih_sv@admsurgut.ru;
Бурانشина Айгуль Миратовна, специалист-эксперт, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-21-05, электронная почта buranshina_am@admsurgut.ru;
Непрядина Ирина Викторовна, главный специалист, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-21-05, электронная почта nepryadina_iv@admsurgut.ru;
Савостина Елена Александровна, главный специалист, кабинет № 104, телефон +7 (3462) 52-21-06, электронная почта savostina_ea@admsurgut.ru.
Чернявская Светлана Сергеевна, главный специалист, кабинет № 105, телефон +7 (3462) 52-21-32, электронная почта chernyavskaya_ss@admsurgut.ru
Скороходова Мария Алексеевна, специалист 1 категории, кабинет № 105, телефон +7 (3462) 52-23-79, электронная почта skorohodova_ma@admsurgut.ru
Медков Артур Дмитриевич, ведущий специалист, кабинет № 103, телефон +7 (3462) 52-21-88, электронная почта medkov_ad@admsurgut.ru.

Используемые в материале фото получены из общедоступных источников