ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В АНГЛИИ НА ПРИМЕРЕ ПАБОВ

Сергатенко М.А., студентка 2 курса факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств Научный руководитель - Баракина С.Ю. - кандидат педагогических наук, доцент кафедры иностранных языков ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Ключевые слова: общественное питание, паб, Англия, заведения Статья посвящена изучению специфики работы пабов в Англии. Проанализировано несколько источников, предоставляющих информацию по нужной теме.

В Великобритании существует множество различных предприятий общественного питания, такие как кафе, рестораны, рестораны с быстрым обслуживанием и другие. Подобные заведения есть в каждом городе любой страны. Но есть класс предприятий общественного питания, характерный исключительно для Англии. Этим классом является паб. Что же такое «Паб»?

Паб – заведение, в котором продаются спиртные напитки для распития внутри или вне данного помещения. Традиционно существовавшие в Великобритании и Ирландии и являющиеся весомым социально-культурным элементом этих стран $\lceil 1 \rceil$.

Отличие пабов от баров. Люди часто путают пабы и бары, так как оба типа заведений подают еду и имеют лицензию на продажу алкоголя. Одной из отличительных черт пабов является отсутствие официантов. Чтобы сделать заказ, необходимо сообщить бармену номер своего стола, при отсутствии таблички с номером бармен сам выдаст его [2]. Также в отличие от баров, где предоставляется широкий выбор спиртных напитков, в пабах в основном имеется большой ассортимент разных сортов пива, некоторых вин и сидра. Возрастное ограничение обычно от 18 до 21, хотя в пабах оно менее строгое.

Поскольку там подаются сытные блюда, то для посещения допускаются и лица, не достигшие совершеннолетнего возраста, но в сопровождении взрослых [3].

Устройство пабов. Интерьер английских пабов довольно своеобразен. В целом он напоминает саму Англию – такой же холодный и строгий. Как правило, в заведении имеются два зала, разделённые стеной или перегородкой. Обязательно есть барная стойка – главный атрибут паба. Освещение в подобных заведениях обычно приглушённое, что создаёт атмосферу комфорта и уединённости. При оформлении интерьера владельцы традиционных английских питейных заведений любят сочетать с деревом картины различных времён со всевозможными переплетениями [4].

Как открыть собственный паб в Англии?

Чтобы открыть собственный паб в Англии необходимо проработать несколько вопросов. Такие как: создание юридического лица, лицензии, местоположение, внешние эксперты, персонал [5]. Рассмотрим подробнее.

- 1) Создание юридического лица. Поскольку для открытия паба требуется значительное количество лицензий и разрешений, рекомендуется создать бизнес в рамках юридического лица. Зарегистрированная организация может быть в форме компании с ограниченной ответственностью или товарищества с ограниченной ответственностью («LLP»).
- 2) **Лицензии.** Для открытия паба обычно требуются следующие лицензии и регистрации: (i) лицензия FSSAI, (ii) лицензия на продажу спиртных напитков, (iii) лицензия на здравоохранение / торговлю, (iv) лицензия на питание, (v) магазины и заведение Регистрация, (vi) Лицензия на пожарную безопасность, (vii) Лицензия на музыку (лицензия на публичное исполнение), (viii) Сертификат экологической чистоты. Эти лицензии и разрешения могут отличаться от штата к штату.

Лицензию FSSAI можно получить от Управления безопасности пищевых продуктов и стандартов Индии. Лицензии на здравоохранение / торговаю можно получить в соответствующей муниципальной корпорации. Лицензию на организацию питания могут выдать в отделе лицензирования государственной полиции. Пожарный NoC необходимо получить в пожарной части. Музыкальная лицензия (лицензия на публичное исполнение) должна быть получена от Phonographic Performance Limited или The Indian Performing

Right Society, и предназначена для предварительно записанной музыки, воспроизводимой в баре / пабе.

- 3) Местоположение. Пабы следует размещать в помещениях, которые имеют лицензию на работу в качестве коммерческих помещений. Кроме того, в в них должны быть соответствующие помещения для удаления отходов и соответствующие зоны входа/выхода для облегчения передвижения товаров и людей. Помещения также должны быть оснащены водопроводом и водохранилищами. Если необходимо оборудовать кухню, то в помещении необходимо установить соответствующие вытяжные системы для удаления дыма и паров.
- 4) Внешние эексперты. Многие владельцы пабов приглашают внешних экспертов для консультации по различным вопросам. Это необходимо для обеспечения работоспособности концепции с учетом местных ограничений.
- 5) Персонал. Паб, как и другие предприятия общественного питания, должен гарантировать, что их сотрудники, повара, бармены и официанты соблюдают правила личной гигиены на рабочем месте и соблюдают стандарты индустрии. Следовательно, регулярные проверки здоровья должны быть обязательными [6].

Библиографический список:

- 1. Академик. Паб [Электронный ресурс] : Официальный сайт. М., 2011. Режим доступа: https://dic.academic.ru/dic.nsf/ruwiki/171419
- 2. СНЕLSEA. Британские пабы: инструкция по применению. Часть 1 [Электронный ресурс] : Официальный сайт. М., 2018. Режим доступа: https://chelsea-pub.ru/articles/eat-drink/britanskie-paby-instrukciya-po-primeneniyu-chast-1/
- 3. Diffen. Bar vs pub [Электронный ресурс] : Официальный сайт. М., 2020. Режим доступа: https://www.diffen.com/difference/Bar vs Pub
- 4. London Life. АНГЛИЙСКИЙ ПАБ ОБЯЗАТЕЛЬНО К ПОСЕЩЕНИЮ [Электронный ресурс] : Официальный сайт. М., 2019. Режим доступа: https://london-life.ru/anglijskij-pab-obyazatelno-k-poseshheniyu
- 5. Simply business. Starting your own pub a comprehensive guide [Электронный ресурс]: Официальный сайт. М. 2020. Режим доступа:

https://www.simplybusiness.co.uk/knowledge/articles/2018/03/how-to-start-a-pub-a-simple-guide/

6. IKIGAI LAW. Steps to opening a pub [Электронный ресурс]: Официальный сайт. – М., 2020. Режим доступа: https://www.ikigailaw.com/steps-to-opening-a-pub

ORGANIZATION OF WORK OF A CATERING ENTERPRISE IN ENGLAND ON THE EXAMPLE OF PUBS

Sergatenko M.A.

Keywords: catering, pub, England, establishments

The article is devoted to the study of the specifics of the work of pubs in England. Analyzed several sources providing information on the desired topic.