

Вопросы организации питания в Борисове в условиях пандемии обсуждали на диалоговой площадке в редакции «Адзінства»



«В Борисове нет достойных объектов питания», «Хотелось бы побольше летних террас», «Качество еды оставляет желать лучшего» – такие мысли высказывали борисовчане во время опроса, который редакция провела в соцсетях. В свою очередь, работники общепита считают, что в сложной эпидситуации они и так делают все возможное. На самом ли деле виновата пандемия? Сократилось ли количество объектов питания в городе? И куда жаловаться, если отравился в кафе? Ответы на эти и другие вопросы дали участники дискуссии.

Несмотря на эпидемиологическую ситуацию, которая сложилась в мире за последние полтора года, количество объектов питания в Борисове не изменилось. По словам представителя отдела

торговли и услуг Борисовского райисполкома Ольги Исиной, в районе они функционируют в таком же штатном режиме, как и раньше.

Коррективы, по словам Ольги Евгеньевны, произошли разве что в работе объектов питания: это и социальное дистанцирование, и введение масочного режима, и т.д. К слову, контролирует соблюдение всех этих условий Борисовский зональный центр гигиены и эпидемиологии.

Нарушения есть



– Мы проводим мониторинги и мероприятия технического и технологического характера. Если выявляем нарушения, даем объектам питания рекомендации, которые в большинстве случаев выполняются. В противном случае привлекаем к административной ответственности. С начала года составлено более 30 протоколов на объекты торговли и питания, касающихся «ковида»: это несоблюдение масочного режима, дистанцирования, отсутствие дезсредств, антисептиков, – уточнила Анастасия Астапович, врач-гигиенист, заведующий отделением гигиены питания. Она

также напомнила, что, согласно постановлению об использовании средств индивидуальной защиты, необходимо соблюдать масочный режим в объектах торговли и местах организации общественного питания не только работникам этих объектов, но и физическим лицам при невозможности социального дистанцирования в полтора метра.



Соблюдать меры безопасности на объектах питания реально, и в этом нет ничего сложного, считает директор ООО «ДК19» Дмитрий Кучук. По его словам, проблема чаще в людях. Некоторые в принципе отказываются надевать маски и настаивают, чтобы их обслуживали, ссылаясь на что угодно. Люди либо невнимательно читают законодательство, либо совсем не читают, поэтому плохо информированы.

Сдвиг, но минимальный

Коронавирус существенно ударил по экономическому состоянию всех объектов питания. Любые новости про рост заболеваемости и ограничения в работе кафе приводят к снижению числа посетителей общественных мест, в частности, объектов общепита.

По словам Дмитрия Кучука, с начала пандемии посещаемость в целом сократилась в разы. «Сейчас трудно говорить о каком-то росте, до него еще далеко, началось лишь оживление».



– Мало того, что люди сами боялись посещать кафе и рестораны, – в начале пандемии ввели еще и ограничения в режиме их работы, – включилась в разговор Татьяна Мядел, начальник сектора общественного питания ОАО «Веста-Борисов». – Некоторое время наши объекты питания работали только в обеденное время. Тогда и пришла идея организовать доставку горячих обедов по Борисову, заказ блюд сложного приготовления навынос.

Чтобы быть на плаву, такие услуги в городе стали предлагать многие объекты питания. И если в ОАО «Веста-Борисов» лишь 40% обедов готовят для доставки, то в ООО «ДК19» – все 80%.

Столовая – только для своих

Ни для кого не секрет, что до пандемии обеденное меню предлагали практически все столовые предприятий города. Сейчас же большинство из них открыты только для своих работников. В частности, такая ситуация – в производственной столовой ОАО «Борисовский мясокомбинат №1».



– В соответствии с законодательством Республики Беларусь все

работники пищевых предприятий не имеют права питаться в производственных помещениях. И в то же время в обязательном порядке должны быть обеспечены горячим питанием. Мы жестко отслеживаем организацию питания внутри самого коллектива. Столовая разделена ленточками, чтобы не позволять людям стоять близко друг к другу. Столы расставлены в шахматном порядке. Организация торговли и питания для каждого цеха – строго по времени, – отметила Валентина Шутко, главный специалист по идеологической работе ОАО «Борисовский мясокомбинат №1». – А вот наш ресторан некоторое время был закрыт. Но мы нашли выход. И скоро откроемся как точка общепита, только работать будем немного в другом ракурсе. Пока это небольшая тайна.

А что говорят борисовчане



Марина Максименко недавно переехала в Борисов из другого города. По ее мнению, объектов общепита здесь достаточно, но вот качество еды страдает. За 3,5 месяца девушка так и не нашла достойного места, хотя обошла множество кафе. Везде были какие-то нюансы. Это касается качества продуктов. Обслуживание в Борисове на высоте, персонал приветливый, масочный режим

соблюдается. Но если салат стоит 12 рублей, то качество должно соответствовать цене. Никак иначе. На днях после посещения одного борисовского объекта питания я думала, что нужна будет госпитализация», – рассказала она.

Представитель ЦГиЭ Анастасия Астапович объяснила, куда стоит обращаться, если произошел такой случай.

Если у вас случилось пищевое отравление в объектах общепита, то необходимо обратиться в учреждение здравоохранения, чтобы зафиксировать плохое самочувствие. Тогда в ЦГиЭ официально приходит экстренное извещение, в котором указывается, где предположительно мог получить расстройство здоровья человек. И мы принимаем меры. Можно обратиться и напрямую в центр гигиены и эпидемиологии.

В свою очередь борисовчанин Георгий Тишковец отметил, что у него есть парочка любимых объектов питания в городе, «но хотелось бы, чтобы у нас можно было попробовать блюда разных стран».

Проблема – кадровый вопрос

Дмитрий Кучук сказал, что идея хорошая, но пояснил: самая большая проблема борисовского общепита – это кадровый вопрос:

– Поваров в Борисове нет, только те, кто учился давно. Молодежь отрабатывает несколько лет и уезжает в столицу, где зарплаты чуть повыше. Приходится работать с теми, кто просто умеет готовить. Ни для кого не секрет, что в будние дни практически все заведения города простаивают. И не только в пандемию. Так было всегда. Это обусловлено близким расположением столицы. Такая же ситуация и в ряде других городов, находящихся рядом с Минском. Поэтому объектов общепита в Борисове не станет, к сожалению, больше. И ситуацию эту мы не исправим.



Но в то же время, по словам Дмитрия Кучука, не стоит говорить, что в Борисове нет достойных объектов питания. Пицца, которую готовят в некоторых кафе, сравнима с настоящей итальянской. Сейчас популярны мобильные точки фастфуда. Они пользуются спросом у молодежи, потому что их продукция недорогая. Опять же это шаг в сторону решения проблемы в условиях пандемии.

– Если суммировать затраты на аренду или содержание помещения, обеспечение технологии приготовления и хранения, обслуживание, атмосферность зала, добавочная стоимость получается высокой. Соответственно вырастает и цена блюд, что, в свою очередь, снижает спрос на услугу. Не каждый готов платить такие деньги. Дешевле, опять же, поехать в соседний большой город, – объясняет Дмитрий Борисович. – А что касается качества продукции, советую всегда просить фирменное блюдо заведения.

Говорить о работе объектов питания можно долго, как и вносить предложения по развитию. Однозначно одно: пандемия не уходит, каждый должен учиться жить и работать в тех условиях, которые диктует время. А что касается качества блюд... Не за горами новогодние праздники. Люди устали от плохих новостей, они

хотят веселья. Поэтому полным ходом идет предварительная запись на банкеты к Новому году. Для объектов общественного питания это самое время показать, кто во что горазд. Чтобы посетители не просто остались довольны, а вернулись сюда еще не раз. Главное, чтобы из-за эпидситуации снова не ввели ограничения.

Анна МЕРКУШЕВИЧ,
фото Ольги ЦЫБУЛЬКО

Результаты опроса, проведенного в наших соцсетях

Посещают ли борисовчане объекты общественного питания Борисова?

- 50% опрошенных – только кафе
- 25% не ходят вообще
- 15% заказывают еду навынос
- 10% питаются в столовой

Какое место общепита лучшее в Борисове?

Тройка лидеров выглядит так:

- «Мартин»
- «Амстердам»
- объекты «Весты»

Достаточно ли в Борисове объектов общественного питания?

- 40% – пойти некуда
- 29% – мест достаточно
- 31% – не хватает летних террас