

DOI: <https://doi.org/10.36719/2707-9317/116/23-29>

Directions for improvement regulation mechanism of public catering services in Azerbaijan

Adalat Azizov

P.h.d.

Institute of Economics, Ministry of Science and Education of the Republic of Azerbaijan

Department : Economics of the service sector, leading researcher.

E-mail: edaletazizov1122@gmail.com

<https://orchid.org/0009-0000-5810-3182>

Abstract: The purpose of the research work is to analyze the current state of public catering services in Azerbaijan. Also, the issue of researching and evaluating the development perspectives of public catering facilities by types was also considered. In the article, directions for improving the mechanism of regulation of public catering services in Azerbaijan were widely analyzed and important proposals for the further development of this field were considered.

Key words: Public catering, bar, cafe, restaurant, canteen, fast food, coffee shop, confectionery, pizzerias, snack bars, meatball restaurants.

JEL – 014, UOT – 338

Azərbaycanda ictimai iaşə xidmətlərinin tənzimlənməsi mexanizminin təkmilləşdirilməsi istiqamətləri

Ədalət Əzizov

i.f.d.

Azərbaycan Elm və Təhsil Nazirliyi, İqtisadiyyat İnstitutu

“Xidmət sferasının iqtisadiyyatı” şöbəsi, a.e.i.

E-mail: edaletezizov1122@gmail.com

<https://orcid.org/0009-000>

Xülasə: Tədqiqat işinin məqsədi Azərbaycanda ictimai iaşə xidmətlərinin fəaliyyətinin mövcud vəziyyətinin analiz edilməsidir. Həmçinin ictimai iaşə obyektlərinin növlər üzrə inkişaf perspektivlərinin araşdırılaraq qiymətləndirilməsi məsələsi də nəzərdən keçirilmişdir. Məqalədə Azərbaycanda ictimai iaşə xidmətlərinin tənzimlənməsi mexanizminin təkmilləşdirilməsi istiqamətləri geniş təhlil edilmiş və bu sahənin daha da inkişaf etdirilməsi üçün mühüm əhəmiyyət kəsb edən təkliflər nəzərdən keçirilmişdir.

Açar sözlər: İctimai iaşə, bar, kafe, restoran, yeməxana, fast food, qəhvəxana, qənnadı sexləri, pizzaçılar, qəlyanaltı barları, köftəxanalar.

JEL – 014, UOT – 338

Giriş

İctimai iaşə hazır qida və yarımfabrikatların istehsalı və satışı ilə məşğul olan xidmət sahəsidir. İctimai iaşə qida məhsullarının istehsalı, emalı, satışı və istehlakının təşkili ilə bağlı sahibkarlıq fəaliyyətidir. Post sovet illərində Azərbaycanda ictimai iaşə obyektləri əsasən aşağıdakı kateqoriyalara bölünürdü:

- 1) restoran - istehlakçılara ofisiant xidmətlərinin məcburi göstərilməsi ilə kompleks şəkildə hazırlanmış yeməklərin, o cümlədən sifarişli və imzalı yeməklərin, habelə spirtli içkilərin çeşidini təklif edən ictimai iaşə və istirahət obyekti;
- 2) kafe - istehlakçılara ofisiant xidmətlərinin məcburi şəkildə göstərilməsi ilə sadə hazırlanmış yeməklərin, habelə spirtli içkilərin çeşidini təklif edən ictimai iaşə və istirahət müəssisəsi;
- 3) bar - istehlakçılara qəlyanaltılar, desertlər və qənnadı məmulatları, habelə spirtli içkilər təklif edən ictimai iaşə və istirahət obyekti;
- 4) yeməxana - istehlakçılara müstəqil xidmət göstərən ictimai iaşə obyekti.

Müasir ictimai iaşənin tərkibi isə daha genişdir, buraya pizzaçılar, köftəxanalar, qəlyanaltı barları, qəhvəxanalar, qənnadı sexləri, fast foodlar və s. sahələr daxil olaraq ictimai iaşəni sözün əsl mənasında geniş xidmət sahəsinə çevirmişdir.

İctimai iaşə müəssisələri öz məhsullarını, habelə digər ərzaq məhsullarını istehsal edir, emal edir, satır və istehlakını təşkil edir.

İctimai iaşə obyektlərində ziyarətçilərə menyuların təqdim edilməsi menyuda göstərilən ictimai iaşə mallarının pərakəndə alqı-satqı müqaviləsinin bağlanması təklifi (ictimai təklif) kimi tanınır.

Bir çox insanlar "iaşə" sözünü sevmirlər; "iaşə" sözü onlar üçün sovet dövrünün qalığı sayılır. İaşə deyəndə murdar mebelli kafələrin qüsurlu, simasız interyerləri, yağlı önlüklərdə aşpazlar və saçları dağılmış sürüşkən ofisiantlar yaşlı insanların gözlərinin önündə canlanır. Lakin hal-hazırda həmin iaşədən əsər-əlamət qalmasa da söz qalır və tədricən neytral, "qeyri-sovet" mənasını alır. İctimai iaşə restorandır, kafedir, pizzacıdır, köftəxanadır, fəst foodlardır... - bunların hamısı ictimai iaşədir. "İaşə" sözündən tamamilə iyrənənlər üçün daha yeni bir anlayış var - "xaricdə yemək" (evdən kənar yemək).

Müasir xidmət sektorunu qida müəssisələrisiz təsəvvür etmək çətindir. Restoranlar, kafələr, yeməxanalar öz qapılarını qonaqpərvərliklə çoxsaylı ziyarətçilərin üzünə açır, onları qüsursuz mətbəxi, keyfiyyətli xidməti və sərfəli qiymətləri ilə cəlb etməyə çalışır. Statistika göstərir ki, ictimai

iaşə obyektlərinin şəbəkəsi və onlara gələnlərin sayı ildən ilə artır. Bu sənaye investorlar və öz biznesini qurmaq istəyənlər üçün son dərəcə maraqlıdır. Bununla belə bütün cəlbəediciyyəsinə baxmayaraq, yeyinti sənayesi xeyli maliyyə sərmayəsi tələb edən əmək tutumlu və enerji tutumlu sənayedir. Və yalnız istehsal prosesini bacaraqlı təşkil etsəniz, ictimai iaşə üçün düzgün texnoloji avadanlıq seçsəniz və istehlakçılar arasında davamlı tələbat olanyüksək keyfiyyətli məhsulların istehsalını təşkil etsəniz, real gəlir əldə edə bilərsiniz.

Effektiv iaşə mexanizminin təşkili.

İctimai iaşə obyektlərinin effektiv işləməsinin əsas amillərindən biri odur ki, orada təkcə qida satılmır, orada həm də gözəl atmosfer, xoş əyləncə və yeni təcrübələr satılır. Bu amilə fikir verilsə bu sizi rəqiblərinizdən fərqləndirir və müştərilərə sizi seçməyə məcbur edən üstünlükləri nümayiş etdirir. Ümumiyyətlə müəssisəni effektiv işlətməyin bir neçə şərtini dəyərləndirmək lazımdır:

Unikal satış təklifi - “Biz pizzanı isti çatdırırıq” unikal satış təklifidir. Daimi ustad dərsləri, çay mərasimləri və canlı konsertlər də təşkil edilə bilər. Siz restoranda sənətkarlıq şərablarının satışını təşkil edə, ziyarətçilərə yerli fermerlərin ekoloji təmiz məhsullarından hazırlanmış yeməklər təklif edə bilərsiniz-bütün bunlar unikal satış təklifi olacaqdır. Əsas odur ki, bu sizin üçün işləsin. Hədəf auditoriyanızı bildiyinizə əmin olun. Yaşına, cinsinə, sosial statusuna, iş yerinə, gəlir səviyyəsinə və s. əsaslanaraq müəssisənin tipik qonaqlarının portretlərini çəkin. Ancaq yalnız seçimə həqiqətən təsir edən meyarlardan istifadə edin, çünki ziyarətçiləri bölmək əyləncə üçündür. Kişilər və qadınlar təkliflərinizi eyni dərəcədə bəyənsin və ya bəyənməyə bilməzlər.

Üstünlüklü format – unikal satış təklifi və müəssisənin formatı bir-birinə uyğun olmalıdır. Əgər sonuncu gözləntiləri doğrultmursa, onu daha uyğun birinə dəyişdirin. Məsələn, artıq suşi təklif edən çoxlu restoranlar var. Ət yeməkləri, fast food, qəhvə mağazası, milli mətbəx və ya pivo restoranı olan ucuz müəssisə ziyarətçilər arasında daha populyar olacaq. Yarımfabrikatlara əsaslanaraq, minimal investisiya ilə fast food biznesinə başlaya bilərsiniz.

Düşünülmüş menyu – restorançılar təcrübəsi göstərir ki, orta qiymətli müəssisələrdə menyu şişirdilmiş olmamalıdır. 5-6 isti ət, 5-6 balıq və 3-4 quş əti yeməkləri ilə keçinə bilərsiniz. Ancaq hələ elit restoran da müştəriləri çaşdırmaq və kiloqramlarla xarab yeməkləri atmamaq üçün menyunu çox müxtəlif etməməlidir.

Standart xidmətlər – ictimai iaşə sferasında bu, üstünlük təşkil edən uğur faktorlarından biridir. Hər bir müəssisə ümumi qəbul edilmiş orinsiplərə əməl etməlidir və tipik müştərilərin ehtiyaclarını ödəməyə öz standartlarına malik olmalıdır.

Marketing siyasəti – restoranın düzgün təbliği onun bazarda uğurunda ən böyük payı təmin edir. Əsas odur ki, düzgün marketing alətləri seçilsin. Təcrübə göstərir ki, sosial şəbəkələr iaşə sənayesində ən yaxşı təcrübə vasitəsidir. Hansı marketing alətinin xüsusi olaraq müəssisəniz üçün işləyəcəyini anlamaq üçün siz hər şeyi sınamalı və müştərilərin sayına (sizin haqqınızda kimin nə danışdığını soruşmağı unutmayın), orta qəbz ölçüsünə və s. əsaslanaraq nəticə çıxarmalısınız.

Restoran işçiləri – nəzərə almaq lazımdır ki, restoranın əsas işçisi aşpazdır. Siz əla reklam mütəxəssisi tapa bilməyəcəksiniz, ona görə də bütün əlaqələrinizi qurun, ən yaxşı işə götürmə agentlikləri ilə əlaqə saxlayın və ya rəqibinizin aşpazına daha yüksək maaş və ideal iş şəraiti vəd edin. Restorana status gətirəcək xarici aşpaz da dəvət edə bilərsiniz. Restoranda digər vacib şəxs administrator və ya menecerdir ki, bu şəxs də rəhbərin ən etibarlı adamıdır.

Qiymətlər – menyuda yeməklərin qiymətlərini təyin edərkən nəyə əsaslanmaq lazımdır? İctimai iaşə sənayesində bir qayda olaraq, qiymətlərin aşağı həddi maya dəyəri üstəgəl restorator tərəfindən müəyyən edilmiş mənfəət normasıdır. Əlavə dəyər yer və görünüş, interyer, yemək və içkilərin dizaynı, əlavə xidmətlər və s. asılıdır.

Məhsul təchizatçıları – iki və ya üç təchizatçı ilə müqavilə bağlandıqdan sonra rahatlanmayın. Nəzərə almaq lazımdır ki, bu sahədə hər şey ola bilər, səni hər an ruhdan sala bilərlər. Tez sifariş vermək üçün 5-10 başqa şirkətlə əlaqə saxlasanız yaxşı olar. Bunlara həm iri təchizatçılar, həm də yerli fermerlər daxil edilməlidir. Bir neçə daimi təchizatçılardan asılı olmayın. Dərhal sənədləşdirmə prosesini tələsdirməyin – məsuliyyət yoxlaması ilə sınaq müddəti heç kimə zərər vermir. Təchizatçı tərəfindən ciddi pozuntular baş verdikdə, müqaviləyə xitam verməyə imkan verəcək bənd daxil edin.

Xərclərin idarə edilməsi – çox vaxt iaşə müəssisələri məhsullara, kadrlara, reklamlara və əsas

olmayan proseslərə (mühafizə, təmizlik) qənaət edirlər. Bu yanaşmanı effektiv adlandırmaq olmaz. Restoranda baş verən bütün proseslərə nəzarət yaratsanız və harda pul itirdiyinizi başa düşsəniz daha yaxşı olar. Bu, optimal olmayan planlaşdırma və məhsulların düzgün saxlanması və ya işçilərin uzun müddət boş dayanması ola bilər.

Əlavə mənfəət – 2020-ci ildə artım templərinə görə restoran bazarında lider qida çatdırılması olub. Sonrakı illərdə də bu tendensiya güclənməkdə davam edir. Bu tendensiyaya riayət etməyən müəssisələrin necə “sağ qalması aydın deyil”. Buna görə də veb saytınızda onlayn sifariş forması əlavə etməyinizə əmin olun və ya daha yaxşısı, öz mobil tətbiqinizi inkişaf etdirin. Şəhər daxilində çatdırılma üçün kifayət qədər resurs yoxdursa, ən yaxın ərazilərə və ya restoranın yaxınlığında yerləşən bir neçə biznes mərkəzinə sifarişlərin çatdırılmasını düşünün.

Bazar iqtisadiyyatı şəraitində müəssisənin fəaliyyətinin səmərəliliyi daha çox müəssisənin dövrüyyəsindən, o isə öz növbəsində məhsul və xidmətlərə olan tələbatdan asılıdır. Əhalinin tələbatı konkret ehtiyac tələblərdən yaranır. Ehtiyac mədəniyyət səviyyəsindən və insanın şəxsiyyətinin xüsusiyyətlərindən asılı olaraq spesifik forma almış tələbdir. İnsan ehtiyaclarının iyerarxiyasını nəzərə alaraq, iddia etmək olar ki, işə müəssisələri qidaya olan əsas fizioloji ehtiyacı, eləcə də müxtəlif sosial ehtiyacları-ünsiyyət, müəyyən qrupa aid olmaq və s. ödəyir.

Buna görə də ictimai iaşənin əsas rolu əhalinin qidaya olan tələbatını ödəməkdən ibarətdir. Fikrimizcə, bu rolun həyata keçirilməsi çox vacibdir, çünki müəssisələrdə düzgün təşkil olunmuş qidalanma məhsuldarlığın artmasına səbəb olar və bu da öz növbəsində müəssisənin səmərəliliyinə təsir göstərir. Məktəblərdə, universitetlərdə və digər təhsil müəssisələrində rəasional və keyfiyyətli qidalanma xalqın sağlamlığının formalaşmasına təsir göstərir. Məktəblərin sağlamlığı ilə bağlı aparılan araşdırmalar onların 50 faizində qidalanma pozğunluğunun olduğunu göstərib. Bunun əsas səbəbi məktəbdə yeməklərin təşkilinin aşağı səviyyədə olmasıdır. Xəstəxanalarda və digər tibb müəssisələrində düzgün təşkil olunmuş qidalanma xəstələrin sağlamlığına bilavasitə kömək edir. İstər işə obyektlərində hazır yeməklərin, istərsə də kulinariya şöbələri vasitəsilə, yarımfabrikatların satışı yolu ilə əhaliyə iş vaxtından kənarda iaşənin təşkili yeməklərin hazırlanmasına sərf olunan vaxtı azaldır və qadınların ev işlərini asanlaşdırmağa kömək edir.

Azərbaycanda ictimai işə xidmətlərinin tənzimlənməsi mexanizminin təkmilləşdirilməsi istiqamətləri:

Bütün zamanlarda ictimai işə fəaliyyəti ən gəlirli sahələrdən biridir. Məhz buna görə ki, bu sahəyə maraq böyükdür. Müasir ictimai işə sahələri yeniliklərlə zəngindir. Bu da təbiidir, inkişaf etmək üçün sağlam rəqabət olmalıdır, sağlam rəqabətin kökündə isə yeniliklər durur. Hal-hazırda müasir müştərilərin də tələbləri dəyişilib, yaraşıqlı obyektlər, keyfiyyətli qida, ucuz qiymət müasir müştəriləri cəlb edən amillərdəndir. Sahibkarlar bu faktlara diqqət yetirsələr ictimai iaşənin sözün əsl mənasında həqiqətən gəlirli sahə olduğunu görürlər. İşə sahəsində təkə yaraşıqlı obyektin olması kifayət etmir. Ümumiyyətlə ictimai işə obyektləri zəruri cihaz və avadanlıqlarla təmin edilməlidir. Bu sahədə məhsulların keyfiyyətli saxlanması üçün soyuduculara, xidmət zalında temperaturun və nəmliyin tənzimlənməsi üçün ideal havalandırma sisteminə, mebel, qab-qacaq, alətlər və s. xüsusi diqqət yetirilməlidir.

Yaxşı görəsən ictimai işə niyə iqtisadiyyatın mühüm sahəsi hesab olunur?

İctimai işə bir neçə səbəbə görə iqtisadiyyatın mühüm sahəsi hesab olunur:

- Əhalinin qidaya olan tələbatının təmin edilməsi – müəssisələrdə düzgün təşkil olunmuş qidalanma məhsuldarlığın artmasına səbəb olur ki, bu da fəaliyyətin səmərəliliyinə təsir göstərir.
 - İş yerlərinin yaradılması – ictimai işə müəssisələri sabit gəlir mənbələri yaratmaqla əhalinin məşğulluğunu təmin edir.
 - Ümumi regional məhsulun artımı – belə müəssisələr şəbəkəsinin inkişafı regionun ölkə iqtisadiyyatına töhfəsini artırmağa kömək edir.
 - Büdcənin doldurulması – vergi daxilolmalar hesabına qida xidməti müəssisələrinin fəaliyyəti regional büdcələri gücləndirir.
 - Əhalinin həyat səviyyəsinin yaxşılaşdırılması – ictimai işə vaxta qənaət etməyə, asudə vaxtını yaxşılaşdırmağa və sosial qarşılıqlı əlaqəni gücləndirməyə kömək edən xidmətlər təqdim edir.
- Azərbaycan Respublikasında ictimai işə sahəsinə artan maraq özünü statistik göstəricilərdə

göstərir. 2021-ci ilin statistik məlumatlarına diqqət yetirəndə məlum olur ki, həmin il üçün Azərbaycanda işlə dövrüyyəsi 2006-cı illə müqayisədə 9,2 dəfə artaraq 979,1 milyon manat olmuşdur (bax cədvəl 1).

Cədvəl 1

İşlə dövrüyyəsinə dair əsas göstəriciləri

	2006	2010	2015	2019	2020	2021
İşlə dövrüyyəsi, mln. manat	106,2	417,8	1111,2	1655,2	759,6	979,1
O cümlədən dövlət qeyri-dövlət	7,1 99,1	10,5 407,3	15,2 1096,0	15,4 1639,8	5,6 754,0	8,6 970,5
İşlə dövrüyyəsinin fiziki həcm indeksi, əvvəlki ilə nisbətən, faizlə	128,3	16,3	114,0	106,7	45,4	123,2
o cümlədən dövlət qeyri-dövlət	100,4 130,9	85,1 117,4	101,2 114,2	96,7 106,8	35,8 45,5	147,3 123,0
İşlə fəaliyyəti göstərən sahibkarlıq subyektlərinin sayı, vahid	7590	8697	15645	20878	21483	22783
o cümlədən dövlət qeyri-dövlət	105 7485	37 8660	12 15633	19 20859	19 21464	12 22771
İşlə obyektlərində oturmaq yerlərinin sayı, min yer	242,1	289,5	575,7	906,5	934,6	1025,1
İşlə dövrüyyəsi yekuna görə faizlə	100	100	100	100	100	100
o cümlədən : dövlət qeyri-dövlət	6,7 93,3	2,5 97,5	1,4 98,6	0,9 99,1	0,7 99,3	0,9 99,1

Azərbaycanın statistik göstəriciləri, Bakı, 2022, səh.328

1 №-li cədvəlin məlumatları analiz edilərkən məlum olur ki, 2021-ci ildə işlə dövrüyyəsinin 970,5 milyon manatı qeyri-dövlət sektorunun, 8,6 milyon manatı isə dövlət sektorunun payına düşür. Cədvəldən həmçinin o da aydın olur ki, işlə fəaliyyəti göstərən sahibkarlıq subyektlərinin sayı 2006- cı ilə nisbətən 3 dəfə artaraq 2021-ci ildə 22783 vahid olmuşdur. Ümumiyyətlə 2021-ci ildə işlə dövrüyyəsinin 99,1%-i qeyri-dövlət sektorunun, 0,9%-i isə dövlət sektorunun payına düşür.

2022-ci ildə Azərbaycanda əhaliyə göstərilən ödənişli idmətlərin dəyəri 2020-ci illə müqayisədə 132,2% artaraq 9253,4 milyon manat olmuşdur. İctimai işlə dövrüyyəsi isə 2022-ci ildə müvafiq dövr ilə müqayisədə 2 dəfə artaraq 1586 milyon manat olmuşdur(bax cədvəl 2).

Cədvəl 2

Əhaliyə göstərilən ödənişli xidmətlərin və ictimai işlənin əsas göstəriciləri

	2020	2021	2022
Əhaliyə göstərilən ödənişli xidmətlərin dəyəri, milyon manat	6998,4	7758,2	9253,4
ondan: hüquqi şəxslər üzrə	5257,0	5885,0	7019,8
Ödənişli xidmətlərin indeksi (əvvəlki ilə nisbətən, faizlə)	72,1	104,8	108,0
ondan: hüquqi şəxslər üzrə	74,8	105,8	108,0
Əhalinin hər nəfərinə düşən ödənişli xidmətlərin dəyəri, manat	701,7	774,4	919,1
Məişət xidmətləri, milyon manat	756,1	819,9	987,4
Məişət xidmətlərinin indeksi (əvvəlki ilə nisbətən, faizlə)	73,2	103,9	107,6
İctimai işlə dövrüyyəsi, milyon manat	759,6	979,1	1586,0
İctimai işlə dövrüyyəsinin indeksi (əvvəlki ilə nisbətən, faizlə)	45,4	123,2	137,0

Azərbaycan rəqəmlərdə, Bakı, 2023, səh.168

2 №-li cədvəlin məlumatlarına diqqət yetirəndə məlum olur ki, ictimai iaşə xidmətlərinin dəyərinin ümumi ödənişli xidmətlərin tərkibində payı 17,1% təşkil edir ki, bu da 2020-ci ilin məlumatları ilə müqayisədə 6,3% çoxdur.

Sərfəli iaşə sisteminin qurulması turizmin inkişafında əsas amillərdən biridir. Turizmin inkişafında restoranlarda qiymətlərin əlçatanlığı, yüksək keyfiyyət və peşəkar xidmət turistlərin istəkləri ilə üst-üstə düşməlidir. Ona görə də bu sahədə bütün dünyada olduğu kimi Azərbaycanda da böyük işlər görülür. Ölkədə günü-gündən bir- birindən müasir və yaraşqlı iaşə obyektlərinin yaradılmasının durmadan artması bütün bunlara bariz nümunədir.

Nəticə:

Bir iaşə şirkətinin sabit mənfəətlə işləməsi üçün öz məhsullarının satış həcmi artırmaq üçün bir sıra tədbirlər hazırlamaq lazımdır. Axı, bir qayda olaraq, müəssisələrin potensialı qeyri-adi dərəcədə yüksəkdir və ictimai iaşə üçün quraşdırılmış texnoloji avadanlıq yüksək məhsuldarlıqla xarakterizə olunur. Yeməxanadan əlavə, əksər iaşə müəssisələrində qonaq qrupları üçün mərasim ziyarətlərinin keçirildiyi banket zalı təşkil edilir. İsti mövsümdə müəyyən çeşiddə içki və malların satıldığı yay sahələri açılır.

Öz məhsullarınızı bir kulinariya mağazası vasitəsilə satmaq məsləhətdir. O, sayğaclarla təchiz olunub və lazımi növ soyuducu avadanlıqlar, o cümlədən sandıq dondurucuları quraşdırılıb ki, bu da saxlama temperaturu nəzərə alınmaqla malların nümayiş etdirilməsini təmin edir.

Bəzi restoran sənayesi mütəxəssisləri hesab edirlər ki, ictimai iaşə müəssisələrinin dəqiq təsnifatını aparmaq lazımdır, çünki istehlakçılar müəyyən bir satış nöqtəsinə baş çəkərkən nə gözlədiklərini əvvəlcədən bilməlidirlər. Digərləri inanırlar ki, ləzzətli yeməklərin və əla içkilərin əsl pərəstişkarları menyunun müəssisənin rəsmi statusuna uyğunluğunu deyil, atmosferi və xidmət səviyyəsini qiymətləndirirlər.

İstənilən növdə və sinifdə olan ictimai iaşə müəssisələrində istehlakçıların həyat və sağlamlığının təhlükəsizliyi və onların əmlakının təhlükəsizliyi təmin edilməli, sanitariya-texnoloji norma və qaydalara, habelə yanğın və elektrik təhlükəsizliyi tələblərinə əməl edilməlidir. Qida sənayesi müəssisələri (süd, ət, balıq emalı, çörək, qənnadı məmulatları, meyvə-tərəvəz və s.) üçün sanitariya-gigiyenik tələblər qida sənayesi müəssisələri üçün bir sıra ümumi sanitariya tələblərə malik olan müvafiq sanitariya qaydaları və ümumi qaydalara əsaslanır. Qida məhsulları üçün müəyyən edilmiş sanitariya qaydalarına əlavə olaraq, iaşə müəssisələrinin işçilərinə də müəyyən tələblər qoyulur. İctimai iaşə müəssisələrinin işçiləri əhalinin sağlamlığını qorumaq və xəstəliklərin baş verməsinin qarşısını almaq üçün məcburi tibbi müayinədən keçməlidirlər.

İcraçı istehlakçılar üçün qanunvericiliyə zidd olmayan davranış qaydalarını müəyyən etmək (siqaret çəkməsinin məhdudlaşdırılması, salona daxil olarkən üst geyiminin girişdə qarderoba təhvil verilməsi və s.) hüququna malikdir. İctimai iaşə obyektlərində kənardan alınan məhsulların satışı və əlavə xidmətlərin göstərilməsi zamanı yaranan münasibətlər müvafiq satış və ya xidmət qaydaları ilə tənzimlənir. İctimai iaşə obyektlərində hazırlanan məhsulların hər birinin kalkulyasiyası olmalıdır. Menü və çeşid siyahısı hər bir yemək və məhsul üzrə tərtib edilən kalkulyasiya vərəqlərinə əsaslanmalıdır. İctimai iaşə obyektlərində istehlakçılarla hesablaşmalar zamanı nəzarət-kassa aparatının çeki ilə yanaşı, göstərilmiş ictimai iaşə xidmətinin dəyərini (çəkdəki dəyəri) təsdiq edən və xidmətin tərkibinə daxil olan yemək və məhsulların adları göstərilmiş hesab təqdim edilməlidir. İcraçı öz təşkilatının adı, yerləşdiyi ünvanı, tipi (növü), dərəcəsi (kateqoriyası), iş rejimi, təklif olunan kulinariya məhsulları və göstərilən xidmətlər barədə zəruri informasiyanı istehlakçılara çatdırmalıdır.

İctimai iaşənin səmərəliliyinin artırılması bütün xalq təsərrüfatı üçün ümumi olan istehsalın intensivləşdirilməsi prinsiplərinə-ən az maddi və əmək resursları sərf etməklə yüksək nəticələrə nail olmaq prinsiplərinə əsaslanır. İctimai iaşədə əmək bölgüsünün formalarını təkmilləşdirmək, elmi-texniki tərəqqinin nailiyyətlərini tətbiq etmək lazımdır. İctimai iaşədə əmək bölgüsünün ictimai formalarına təmərküzləşmə, ixtisaslaşma və kooperasiya prosesləri daxildir.

Beləliklə, iddia etmək olar ki, ictimai iaşə sosial infrastrukturun mühüm struktur elementidir, ictimai iaşənin rolu kifayət qədər əhəmiyyətlidir və sosial infrastrukturun əsas funksiyasını yerinə

yetirməyə - iqtisadi inkişaf üçün şərait kompleksinin yaradılmasına və insanların normal fəaliyyətini təmin etməyə yönəlmişdir.

İstifadə olunmuş ədəbiyyat / *References*

1. İctimai işə sahəsində fəaliyyət göstərən obyektlərə xidmət səviyyəsinə görə dərəcələrin verilməsi haqqında Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinin və Azərbaycan Respublikasının Ticarət Nazirliyinin Əsasnaməsi, Bakı şəhəri, 30 may 1998-ci il, № 106; 10 may 1998-ci il, № 34/y.
2. Azərbaycan Respublikasında ticarət, məişət və digər növ xidmət Qaydalarının təsdiq edilməsi haqqında Azərbaycan Respublikası Nazirlər Kabinetinin Qərarı, Bakı şəhəri, 03 aprel 2014-cü il, № 94.
3. Azərbaycan rəqəmlərdə, Bakı, 2023, s.168.
4. Azərbaycanın statistik göstəriciləri, Bakı, 2022, s.328.
5. Oooph.ru/predpriyatie obshestvennoqo pitaniya/
6. Restoplace.cc/ bloq/ zavedeniya-horeca
7. Fbuz11.ru/osnovnye-trebovaniya-pred-yavlyaemye-k-orqanizasiyani-obchestvennoqo-pitaniya.
8. Tourlib.net/books_tourism/radchenko1-1.htm
9. <https://sia.az> news sosial.
10. Ya.ru/neurum/c/ekonomika-i-finansi/q/pochemu_obschestvennoe_pitanie schitaetsya_e 3976b25.
11. Natural-sciences.ru/ru/article/view?id=12967

Направления для улучшения механизм регулирования услуг общественного питания в Азербайджане

Адалят Азизов

к.е.н.

Институт Экономики Министерство Науки и Образования Азербайджанской Республики
Отдел Экономика сферы услуги ведущий научный сотрудник.

Резюме: Целью исследования является анализ современного состояния сферы общественного питания в Азербайджане. Также рассмотрен вопрос исследования и оценки перспектив развития объектов общественного питания по видам. В статье были широко проанализированы направления совершенствования механизма регулирования услуг общественного питания в Азербайджане и рассмотрены важные предложения по дальнейшему развитию этой сферы.

Ключевые слова: Общественное питание, бар, кафе, ресторан, столовая, фаст-фуд, кофейня, кондитерская, пиццерии, закусочные, фрикадельки.