

Круглова Дарьяна Андреевна
Маркина Наталия Евгеньевна
Солдатова Олеся Михайловна
Kruglova Daryana Andreevna
Markina Natalia Evgenievna
Soldatova Olesya Mikhailovna
Студенты 2 курса очной формы обучения
The 2nd year students of internal form of training
e-mail: nataliee.markinaa@yandex.ru

Проблемы стабильности функционирования компании в сфере ресторанного бизнеса

Problems of stability of functioning of the company in the field of restaurant business

Аннотация

Важнейшим понятием в менеджменте является организация (фирма, предприятие). Всякое предприятие находится и существует в среде. Внутренняя среда является источником её жизненного потенциала, необходимый для функционирования организации, но в это же время может быть источником проблем и непосредственно её гибели. Внешняя среда питает организацию ресурсами. Естественно, эти моменты должны быть предметом постоянного внимания со стороны менеджера.

Мы затронули тему проблемы стабильности функционирования компании в сфере ресторанного бизнеса, так как считаем её на данный момент актуальной. Ведь общественное питание – это отрасль экономики, которая достаточно быстро развивается. Ресторанный бизнес быстро реагирует на нужды и запросы потребителей. В настоящее время большинство предприятий сферы ресторанного бизнеса следует относить к многопрофильным организациям, так как они удовлетворяют не только базовые физиологические потребности клиентов, но и коммуникативные потребности, потребности в проведении форм досуга, а также в получении неких культурных благ.

Abstract

The most important concept in management is organization. Any organization exists and functions in the environment. The internal environment is the source of its vitality. She embodies the potential necessary for the functioning of the organization, but at the same time can be a source of problems and even death. The external environment and nourishes the organization resources. Of course, these points should be subject to constant attention from the Manager.

We touched upon the problem of stability of functioning of the company in the sphere of restaurant business, as we believe her for the moment.

Catering is the branch of economy that is developing dynamically. Catering responds quickly to market needs. Currently, the majority of enterprises in the sphere of restaurant business should be attributed to diversified enterprises since they not only satisfy the basic needs of customers but also communicative needs, the needs for leisure activity as well as obtaining certain cultural goods.

Ключевые слова

Ресторанный бизнес, стабильность функционирования компании, менеджмент

Keywords

The restaurant business, the stability of the company, management

Ресторанный бизнес - это очень характерная область предпринимательской деятельности, где успех на высоко конкурентном и изменчивом рынке достигается с помощью непрерывного хода управленческих решений, а кратковременные застои среди принятия заключений и финансовым итогом абсолютно минимальные. С одной стороны, ускоренное получение результата на принятое управленческое решение даёт возможность творческого подхода к организации всех областей ресторана, с другой стороны, оно делает затруднительным использование стандартов решений в управлении.

Одна из популярных инвестиций сегодняшнего дня – сфера общественного питания.

Минимальная рентабельность в сфере ресторанного бизнеса составляет 21%, средняя - приблизительно 26%, а в случае преуспевания она может достигать 55-65%.

– ресторан для «среднего» звена приносит своему владельцу в среднем от 150 вплоть до 350 тыс. долл. в год, годовая прибыль – 600 тыс. долл. На открытие в среднем ресторатор потратит 250-300 тыс. долл.

– бары - порядка 40-80 тыс. долл.

– кофейни обладают приблизительно 20-35 тыс. долл. прибыли за один год.

Значимые проявления рыночной тенденции:

-возникновение наибольшего количества различных экзотических блюд;

-увеличение процента блюд, покупаемых на вынос;

- колоссальное внимание проблемам защищенности и качества продуктов;

-потребитель становится всё более интеллектуальным, требовательным и селективным;

-всё больше ресторанов располагается в трейдерских центрах и университетах, а модель сервиса становится более простой;

-тенденции к приумножению количества ресторанных сетей;

-все чаще рестораны быстрого обслуживания открываются в участках социального использования (торговые центры, трейдерские средоточия и т.д.);

-обостряются трудности, сопряженные с поиском квалифицированных сотрудников.

Оборот ресторанного рынка в Российской Федерации согласно результатам января 2017 года вырос на 0,2% по сравнению с подобным этапом минувшего года и составил 102,1млрд рублей, свидетельствуют данные Росстата.

На протяжении всего предыдущего года наблюдалось снижение отрасли, в январе 2016 оборот понизился на 5,4% вплоть до - 96млрд рублей.

В целом согласно результатам года произошло снижение оборота ресторанов, кафе и баров, что составило 3,9% согласно сопоставлению с предыдущим годом (1,333 трлн. рублей). В 2015 рынок опустился на 5,6%.

В настоящий период, ресторанный бизнес с трудом может перенести кризис. Факторами тому являются: граждане в определённой экономической ситуации намерены сокращать свои расходы; высокая арендная плата; дороговизна привезённых из-за границы продуктов; запрет на курение сигарет и курительных консистенций в общественных местах. В предыдущем

году количество заведений общественного питания, сократилось на 1,6% из-за внезапного повышения цен на недвижимое имущество.

Среди существенных факторов банкротства в сфере ресторанного бизнеса выделяют экономическую ситуацию по стране в целом, также недостаток денежных средств и неэффективное управление, неплатёжеспособность населения, то есть факторы не пребывающие под властью ресторатора.

Зачастую оказывается, что инвестиции, вложенные в открытие ресторана, не оправдывают себя, так как в данной сфере очень большая конкуренция, потребности клиентов часто меняются, требования к выбору кухни растут, и проекты гибнут. Согласно статистике, на протяжении года после открытия по различным причинам разоряются 7 из 10 предприятий общественного питания.

Рынок услуг в Российской Федерации зависит от общеэкономических показателей страны. Платёжеспособность и изменяющийся менталитет российских граждан, которые все больше ориентируются на западные стандарты потребления, определяют расходы на питание «вне дома». В среднем в период с 2014 по 2016 гг. жители России тратили на этот вид услуг от 4 до 6 % всех расходов личного бюджета. Ресторанный чек составил 5091 рубль на человека, что в сопоставлении со сформированными странами очень мало.

Трудности формирования ресторанного бизнеса в Российской Федерации: текучесть персонала, нехватка высококлассных сотрудников, техническое несоответствие многих помещений под размещение предприятий питания, необходимость в получении огромного количества документации, взаимозависимость стагнации экономики и конъюнктуры рынка. Нехватка кадров, неготовность работодателей инвестировать средства в обучение персонала, тормозит формирование ресторанной сферы в полном.

На сегодняшний день открывается довольно много кафе и кофеен, популярны суши-бары. Вообще же демократичные рестораны остаются наиболее доходными и распространенными тенденциям и инвестиций, так как посетителей более притягивают никак не дорогостоящий дизайн, а аппетитная пища и высококачественный сервис. Продолжают развитие основные сетевые предприятия, некоторые из них начали выходить в регионы.

Технологии в сфере услуг обновляются стремительнее, нежели в индустрии. Идеи легче воплощать, вплоть до свершения итога протекает минимальное количество периода. Непосредственно по этой причине одной из проблем рынка видят недостаток по-настоящему подготовленных профессиональных кадров, а также отсутствие сложившихся традиций индустрии гостеприимства: старые схемы развития рынка общественного питания оказались в современных условиях неэффективными. Ресторанный рынок отличается серьезной текучестью кадров. Так, едва ли не половина всех барменов и официантов меняют работу не реже раза в год. Серьезная борьба ведётся за опытных директоров и управляющих. Управляющие привлекают в своё заведение опытных барменов и официантов для, своего рода, привлечения гостей. Некоторые люди стараются прийти в тот ресторан или бар, в котором бармены используют флейринг (артистичное приготовление смешанных напитков, во время которого бармен переворачивает, вращает, подбрасывает и ловит бутылки или шейкеры)

Ещё одна проблема российских ресторанов – нехватка высоко качественного продовольствия. В минувшие года появились хорошее мясо и птица от российского производителя, в то время как остальные продукты, в том числе фрукты, овощи, зелень, по-прежнему импортируются из других стран.

Важная тенденция настоящего времени – все более острая борьба за помещения, которые сами по себе обеспечивали бы постоянный приток посетителей. По-прежнему наиболее престижными и дорогостоящими остаются центральные улицы, однако конкуренция в этих районах значительно выше, чем в спальных районах города. Это обуславливается большим потоком гостей. В любом случае уже построенное здание должно отвечать довольно многим техническим требованиям.

Рестораны представляют главную значимость в существовании человеческого сообщества, а также заведения общественного питания выполняет важную социальную функцию. Ведь люди нуждаются не только в удовлетворении физиологических потребностей в потреблении пищи, но и в удовлетворении социальных потребностей в общении с близкими для нас людьми.

Успешное выполнение работы в ресторанном бизнесе зависит от многих факторов. Ими являются:

- процесс управления в ресторанном бизнесе. В функциях управления выявляется суть управления равно как движения, обуславливается тип административной работы, официальные полномочия и прямые обязанности, закреплённые за определённым структурным подразделением или работником, назначение конкретного органа управления;
- структура и специфика системы управления предприятием общественного питания. Правильно и профессионально организованная структура системы управления для любого предприятия общественного питания, упрощает и освобождает руководителя от целого ряда функций, для выполнения которых есть квалифицированные специалисты;
- размещение и отбор кадров. С целью преуспевания в ресторане весьма значим подходящий отбор кадров. В последнее время, в связи с возросшей требовательностью посетителей, рестораны стараются повышать качество приготовления пищи и качество обслуживания. В соответствии с этим увеличиваются потребности ресторанов в высококвалифицированных кадрах;
- функции менеджеров.

Список литературы

1. Артамонова Л.С. Шпилькина Г.А., Квасов И.А. Вестник университета. -2016-№6- С.183-191,2 Кадровое обеспечение механизма «тройной спирали»
2. Богушева В. И. Бары и рестораны Искусство обслуживания [Август Учебники и учебные пособия] - Ростов-н / Д: Феникс, 2015 - 352
3. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебное пособие.- Мн.: Новое знание, 2017. -216 с.
4. Ефимова О. П., Ефимова Н. А., Олефиренко И. Экономика гостиниц и ресторанов: Учебное пособие / Под ред. Н.И.Кабушкина - 3-е изд - М: Новое знание, 2016 - 392 с.
5. Малыш ЛП Сервисология и сервисная деятельность: Учебное пособие / ЛП Малыш, ОМ Варапаев, АВ Циолковский - Х: ХГУПТ, 2009 - 211 с
6. Стаценко В. В. Главная технология успеха ресторанного бизнеса - Херсон: Олди-плюс, 2013 - 550 с
7. <http://www.gks.ru/>