

Литература

1. Федеральный закон «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» от 05.04.2013 г. № 44-ФЗ (ред. от 21.07.2014) [Электронный ресурс] // <http://www.consultant.ru>.
2. Сунгуров С.И. Организационно-экономический механизм подрядных торгов как базового этапа эффективной реализации городских инвестиционно-строительных программ: дис. ... канд. экон. наук. – М., 2014.
3. Хвостов А.А. Оценка системы государственных закупок на соответствие принципам осуществления эффективных закупок // Аудит и финансовый анализ. – 2010. – № 1. – С. 2–9.



УДК 339.9:640.43

А.А. Соснина, С.И. Главчева

СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА НА ПРИМЕРЕ г. НОВОСИБИРСКА

В статье представлен анализ современного состояния ресторанного бизнеса г. Новосибирск. Приведены статистические данные по влиянию различных факторов на успешное развитие и продвижение предприятий общественного питания.

Ключевые слова: ресторанный бизнес, маркетинг, предприятия общественного питания, Новосибирск.

A.A. Sosnina, S.I. Glavcheva

THE CONDITION AND THE TRENDS OF THE RESTAURANT BUSINESS DEVELOPMENT ON THE EXAMPLE OF NOVOSIBIRSK

The analysis of the current condition of the restaurant business in Novosibirsk is presented in the article. The statistical data on the influence of various factors on the successful development and promotion of public catering enterprises are given.

Key words: restaurant business, marketing, public catering enterprises, Novosibirsk.

Ресторанный бизнес – это сфера предпринимательской деятельности, связанной с организацией и управлением рестораном или иным предприятием общественного питания, направленная на удовлетворение потребностей людей вкусной, разнообразной и здоровой пищей, а также получение прибыли.

Предприятия ресторанного бизнеса являются важной составляющей сферы услуг, которая динамично развивается, усиливает свое значение в производстве валового внутреннего продукта страны и в решении социальных проблем общества. В свою очередь предприятия общественного питания являются одной из самых перспективных и быстроразвивающихся отраслей сферы услуг [1].

Ресторанный бизнес подразумевает знание различных концепций и критериев обеспечения рентабельности ресторанов, планировки подсобных и основных помещений, дизайна, эргономики, оборудования залов, управления персоналом и других сфер, необходимых для проектирования, организации и эффективного ведения этого бизнеса. В настоящее время на рынке предприятий общественного питания России не разработана жесткая классификация заведений, хотя в начале 2009 г. вступил в действие новый ГОСТ № Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания», в котором количество типов предприятий заметно выросло. Если раньше это были ресторан, бар, кафе, столовая и закусочная, то теперь к ним присоединились предприятия быстрого обслуживания, буфет, кафетерий, кофейня и магазин кулинарии. По мнению эксперта, исполнительного директора консалтинговой компании Restcon Андрея Петракова, смешиваются классификации по разным признакам. Так, например, почему кофейня (признак классификации – продукт) не может быть предприятием быстрого обслуживания (признак классификации – скорость). Кроме того, до конца не разъяснены отличия между статусами предприятий общественного питания различных типов по всем критериям. Подавляющее большинство ресторанных рейтингов уже давно не являются отражением реальной картины популярности тех или иных заведений на рынке, а присвоение им классов или иных знаков отличия является дополнительным маркетинговым инструментом [2].

Оценка ресторанного бизнеса предусматривает изучение ряда факторов, влияющих на возможность получения дохода. Это местоположение, занимаемая площадь, количество посадочных мест, популярность ресторана и качество предоставляемых услуг.

Главным и определяющим в работе предприятия является качество кулинарной продукции. Оно определяется пищевой ценностью блюд, предлагаемых потребителю, характеризуется энергетическими, биологическими и органолептическими показателями. В результате формируется здоровая и полезная для человеческого организма пища. В ресторанах складываются и закрепляются элементы культуры поведения человека, происходит формирование хорошего вкуса, этических и эстетических норм как одного из принципов здорового питания.

Анализ опыта передовых стран мира, а также отечественный опыт, свидетельствует о том, что успешное решение проблемы здорового питания должно основываться на ряде факторов, одним из которых является правильный подбор способов кулинарной обработки полезных продуктов.

В течение двух лет компания Sirha проводила исследования в области мировых трендов в ресторанном бизнесе, будущих тенденций ресторанной индустрии, а также инновационных ресторанных концепций, соответствующих современному потребительскому спросу. Результаты исследования, в котором приняли участие 550 экспертов из 10 стран представлен на рис. 1–2.

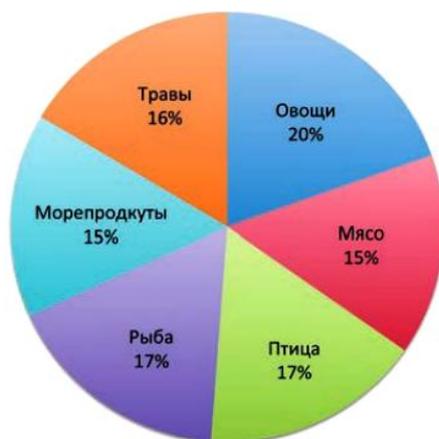


Рис. 1. Анализ роста потребления различных продуктов

Иностранные эксперты полагают, что будет расти потребление овощей. Затем следует белковая пища, более того, эксперты говорят о значительном весе протеинов в меню ресторанов. В США голосуют за красное мясо, в Европе, Турции и Китае – за белое, так как оно менее дорогое, более здоровое и его качество проще контролировать. Российские эксперты выбирают в первую очередь овощи, птицу и рыбу. Некоторые наблюдатели отмечают рост потребления злаков.

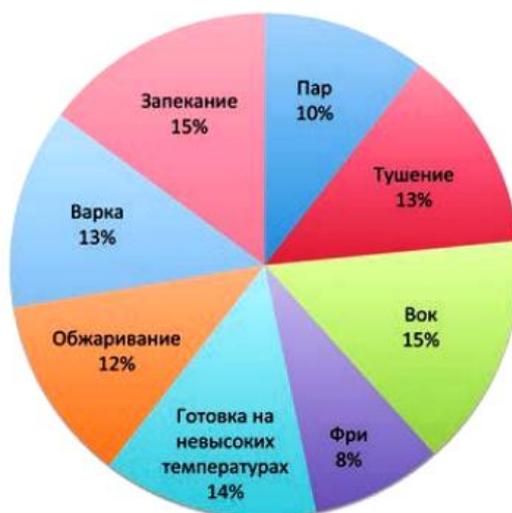


Рис. 2. Анализ методов и приёмов кулинарной обработки

В большинстве стран, эксперты которых приняли участие в исследовании, кроме Италии, Испании и Бразилии, отмечается снижение популярности фритюра в пользу более здоровых методов обработки. В тренде пар, вок, гриль, «сырая кухня», маринование методы, наиболее щадящие для продукта. Во Франции, Италии, Испании и Китае растёт популярность низких температур. Во всех странах также высоки позиции национальных кулинарных техник (барбекю, копчение, жарка). В России можно отметить такие методы, как запекание (15 %), вок (15 %), тушение (13 %), варку (13 %), а также низкотемпературные методы обработки (14 %), которые отмечаются как перспективные [3].

Современный ресторанный бизнес в Новосибирске развивается быстрыми темпами. По оценке специалистов, оборот общественного питания здесь за 2013 г. составил 14,38 млрд руб., что на 18,9 % больше предыдущего года. Объем услуг в расчете на одного жителя Новосибирска составляет 9,37 тыс. руб. Высокая динамика рынка услуг общественного питания Новосибирска связана с ростом доходов населения и развитием культуры питания «вне дома», чему способствует благоприятная макроэкономическая ситуация в городе.

В г. Новосибирске представлена общедоступная сеть предприятий общественного питания. По данным управления потребительского рынка мэрии, в 2013 году городская сеть общественного питания насчитывала 1934 предприятия питания на 106,3 тыс. посадочных мест. Каждый месяц в Новосибирске открываются в среднем 8 новых заведений различных типов и форматов: кафе, ресторанов, магазинов и отделов кулинарии, предприятий быстрого обслуживания и др. В расчете на 1000 жителей в Новосибирске приходится 1,25 предприятия общественного питания, или 68,8 посадочных мест общей сети города. Лидирующее положение по количеству предприятий питания от общей сети города Новосибирска занимают Ленинский и Центральный районы – 18 и 17 % соответственно [4, 5].

Анализ структуры сети предприятий общественного питания показывает, что столовые и кафе развиваются более оживленно (рис. 3).

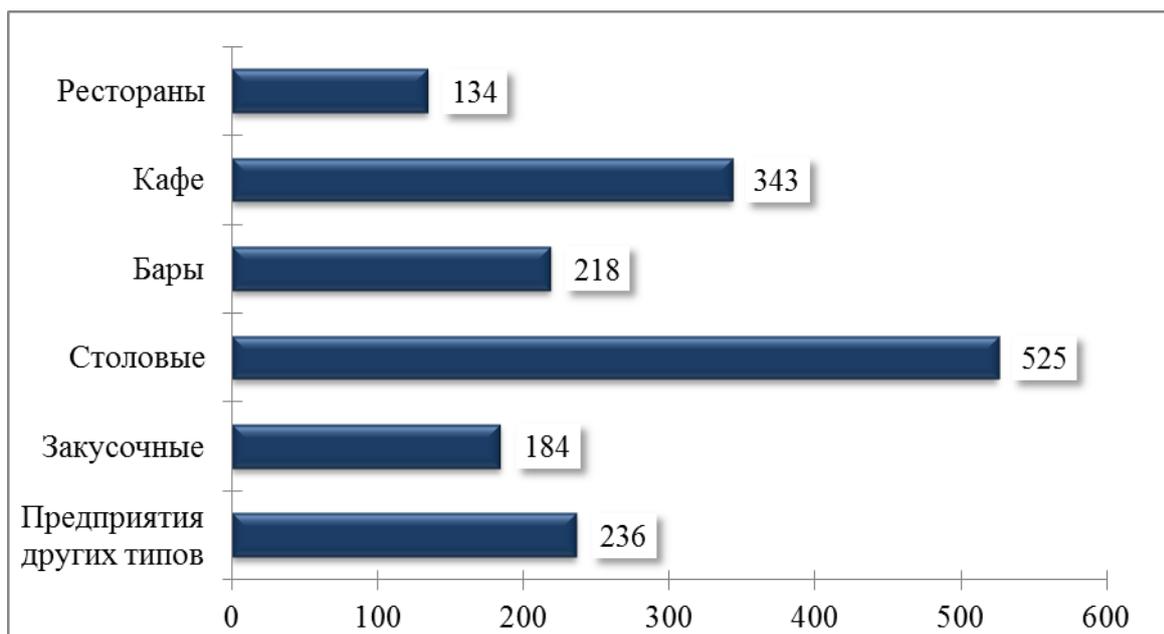


Рис. 3. Структура стационарных предприятий общественного питания по типам на 01.01.2014 г.

Активно развивается также кофейная индустрия, растет уровень кофейного пространства. По данным российских аналитиков, наиболее велико количество посетителей кофеен в городах Новосибирск и Санкт-Петербург. В 2013 г. в Новосибирске насчитывалось 55 кофеен шести крупнейших сетевых компаний. Наибольшую динамику роста продемонстрировали сетевые компании Traveler`s Coffee (15 кофеен «Traveler`s Coffee») и «Септима» (6 кофеен «Кофемолка») [6].

Сохранилась положительная тенденция развития летних кафе Новосибирска. По сравнению с предыдущим годом наблюдается увеличение числа сезонных объектов в количестве 8 предприятий, а также увеличение посадочных мест на 300 единиц. Реализация проекта по модернизации и современному оснащению

летних кафе позволила добиться значительных качественных изменений в улучшении внешнего вида и технической оснащенности сезонных объектов. Архитектурно-планировочные решения летних кафе Новосибирска разнообразны и органично вписываются в городскую среду.

В 2013 году по модернизации и современному оснащению летних кафе на территории города Новосибирска лучшими признаны летнее кафе ресторана «Тануки» (ул. Челюскинцев, 14/1.), ресторана «Суши-Терра» (пл. Карла Маркса, 3), ирландского паба «Clever» (Морской проспект, 54) и ресторана «Carte Blanch» (ул. Челюскинцев, 21) [7].

Сохранение и развитие социальной сети остается приоритетным направлением в сфере общественного питания Новосибирска. По месту работы и учебы жителей города в 2013 г. оказывали услуги 625 предприятий питания на 44,7 тыс. посадочных мест [8].

Продолжает развиваться предоставляемый организациями общественного питания спектр дополнительных услуг, связанный с организацией корпоративного питания, выездного обслуживания и других мероприятий по заказу потребителя.

Ускоренный темп жизни новосибирцев определяет развитие предприятий общественного питания, предлагающих кулинарную продукцию высокой степени готовности. В 2013 году число магазинов и отделов кулинарии возросло на 26 % [1, 5].

Что касается детских кафе, то активного роста в ресторанном бизнесе не наблюдается. К сожалению, доля данного типа заведений в г. Новосибирске очень низкая, несмотря на то, что правильное питание является основной предпосылкой для здорового развития молодого организма.

Увеличение доли сетевых концепций является главной тенденцией в сфере общественного питания Новосибирска. По состоянию на 01.01.2013 г. в городе функционировали 42 сетевые компании (международные, федеральные, региональные и локальные). Общее количество предприятий питания, работающих под началом сетевых компаний, составляет 234. Большая доля (79,3 %) приходится на предприятия локальных сетей, меньшая – на региональные (2,6 %) [9].

Различают сетевые рестораны региональные, национальные и международные. В качестве наиболее распространенного примера международной сети выступают рестораны Макдональдса. Национальным проектом можно считать сеть ресторанов «Бистро», а региональным – рестораны «Печки-Лавочки».

Преимущества работы в сетевом формате очевидны. Это снижение издержек в пересчете на одно заведение, большая узнаваемость у посетителей и количество повторных посещений, увеличение дохода и устойчивость на рынке.

Таким образом, ресторанный бизнес Новосибирска продолжает развиваться, что способствует развитию сферы услуг страны в целом. Развитие ресторанного бизнеса направлено не только на получение прибыли, но и на удовлетворение потребностей населения в разнообразной, здоровой, вкусной пище и оказание качественных услуг.

Литература

1. Главчева С.И. Современные тенденции развития российского и зарубежного ресторанного бизнеса, его роль в формировании предприятий и здорового питания. – Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. – 355 с.
2. Ефремова М.В. Основы технологии ресторанного бизнеса: учеб. пособие. – М.: Ось, 2001. – 192 с.
3. Гуляев В.Г. Организация ресторанной деятельности: учеб. пособие. – М.: Нолидж, 1996. – 312 с.
4. Розенталь Д.Э., Кохтев Н.Н. Ресторанный маркетинг. – М.: Высшая школа, 1996. – 469 с.
5. Эгертон Т. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: пер. с англ. – М.: Росконсульт, 2001. – 220 с.
6. Ресторатор Chef. – 2013. – Апр. – С. 28–29.
7. Ресторатор Chef. – 2010. – Март. – С. 26–28.
8. Лидеры ресторанного и развлекательного бизнеса: справ. каталог. – Новосибирск, 2010.
9. <http://www.asdg.ru/news/133126>.