

6. Послание Владимира Путина Федеральному собранию – 2019 [Электронный ресурс] // ТАСС. – URL: <https://tass.ru/ekonomika/6138152>.

7. Экобренд как инструмент маркетинговых коммуникаций [Электронный ресурс] // RUZOO – всё о зооиндустрии и зообизнесе. – URL: <https://ruzoo.ru/экобренд-как-инструмент-маркетингов/>.

УДК 640.43

Шорохова М.А.

ОЦЕНКА ФАКТОРОВ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. ОРЛА

*Шорохова Мария Алексеевна**; МБОУ – лицей №22 г. Орла; РФ, 302028, г. Орел, ул. Горького, д. 25;
e-mail: Shorokhova57m@mail.ru

Индустрия общественного питания является одной из наиболее динамично развивающихся форм малого и среднего предпринимательства не только в России, но и на международном уровне. Российский частный ресторанный бизнес относительно молод, но за тридцать лет его существования в стране сформировалась разветвленная структура разнообразных предприятий массового питания – от дешевых закусочных до ресторанов высокой кухни. В условиях конкуренции наиболее востребованными становятся заведения, которые не только готовят еду, но и создают определенную социальную среду, организуют семейный, молодежный или тематический отдых. Данная тенденция способствует не только росту числа заведений, но и индивидуализации сервиса питания, появлению множества предприятий, заметно различающихся между собой по цене, качеству обслуживания и ассортименту предлагаемых услуг.

Ключевые слова: общественное питание, обзор рынка, факторы конкурентоспособности.

Shorokhova M.A.

ESTIMATION OF COMPETITIVENESS FACTORS OF PUBLIC CATERING ESTABLISHMENTS IN OREL

Shorokhova Maria Alekseevna, Lyceum №22, Orel; 25 Gorkogo Street, Orel 302028, Russian Federation;
e-mail: Shorokhova57m@mail.ru

Public catering industry is one of the most dynamically developing forms of small and medium-size business not only in Russia, but also in the world. Russian private restaurant business is relatively young, but for thirty years of its existence in the country branched structure of diverse enterprises of mass food was generated beginning from cheap snackbars to restaurants of high kitchen. Under conditions of competition the most demanded institutions are those that not only cook food, but also create certain social environment, organize family, youth or thematic recreation. This tendency promotes not only the growth of the institutions number, but also individualization of food service, appearance of the enterprises multitude differing in price, servicing quality and assortment of the suggested services.

Keywords: public catering, market review, competitiveness factors.

Общественное питание с давних времён играло важную роль в жизни общества [1], так как пища является одной из базовых физиологических потребностей, а общение с себе подобными – необходимый элемент психологического комфорта. У современного горожани-

* Научный руководитель: Лисичкина Наталия Владимировна, к.э.н., доцент; e-mail: natalyorel@hotmail.com

на не всегда есть возможность и желание готовить еду самостоятельно, и тогда на помощь приходят кафе и рестораны, где можно не только вкусно поесть, но и встретиться с друзьями, пообщаться, хорошо провести время.

Новая эра отечественной ресторанной индустрии началась около тридцати лет назад, когда государство отказалось от монополии на общественное питание в рамках общей тенденции развития кооперативного движения и индивидуально-трудовой деятельности [2]. В разгар перестройки формирование частного ресторанного бизнеса в России происходило во многом спонтанно, методом проб и ошибок, а научные методы организации и управления в этот период практически не были востребованы. Ресторанный бизнес является одной из самых ликвидных отраслей экономики: высокая рентабельность, небольшая стоимость стартового пакета инвестиций и быстрая их окупаемость способствовали активному развитию данного сектора экономики. В результате к началу 2017 года в России функционировало почти 180 тысяч предприятий общественного питания, 28% которых располагаются в Центральном федеральном округе [3].

Высокая доходность бизнеса и относительная простота входа на этот рынок приводит к появлению большого количества заведений низкого качества, владельцы и персонал которых не обладают необходимыми компетенциями. Как результат, в отрасли до сих пор сохраняется высокий риск того, что вложенные в проект инвестиции так и не начнут генерировать прибыль и предприятие разорится в течение двух-трех лет после создания.

В ресторанном деле, как и в любом бизнесе, нельзя достичь успеха без коммерческого чутья, знания основ научной организации общественного питания и развития профессиональных навыков. Именно поэтому подготовкой работников для индустрии питания занимаются не только колледжи и техникумы, но и университеты (табл. 1).

Таблица 1 – Обучение персонала для индустрии общественного питания в вузах Орловской области

Образовательное учреждение	Среднее профессиональное образование			Высшее образование, бакалавриат			Высшее образование, магистратура		
	очное	очно-заочное	заочное	очное	очно-заочное	заочное	очное	очно-заочное	заочное
Орловский государственный аграрный университет имени Н.В. Парахина	-	-	-	+	-	+	+	-	+
Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева	-	-	-	+	+	-	-	-	-
Орловский государственный университет экономики и торговли	+	-	-	+	-	+	-	+	+

Источник: составлено автором по данным [4], [5], [6].

Для того чтобы открыть успешное предприятие общественного питания, необходимо прежде всего тщательно продумать концепцию его работы и будущего развития, разработать бизнес-план. Конечно, для эффективного функционирования ресторанного учреждения важно качество блюд, меню, уровень обслуживания, цена, атмосфера, менеджмент, но изучение истории показывает, что наиболее значимым фактором успеха является местоположение, от которого зависит – удобно ли будет гостям посещать заведение.

С учетом особенностей потенциальных посетителей разрабатывается профиль ресторана, определяется его будущий имидж, связанный с определенным рыночным сегментом: повседневный, детский, этнический и т.п. Необходимо заранее продумать каких гостей хочет привлечь заведение; чем сможет заинтересовать их при первом посещении; что может превратить случайных посетителей в постоянных клиентов. Концепция предприятия должна отвечать особенностям определенной местности, которая определяет планировку, оснащение и дизайн зала и кухни, содержание и оформление меню. Ресторанный бизнес – это один из ви-

дов предпринимательской деятельности, требующих особого внимания к мелочам, формирующим впечатление от заведения.

Сейчас каждый потенциальный посетитель может найти заведение, удовлетворяющее его потребности, независимо от личных вкусов и предпочтений. Существует множество предприятий с разнообразными концепциями и меню, рассчитанные на контингент разного уровня: от крохотных киосков с дешевой уличной едой, которой можно быстро перекусить по дороге из школы к репетитору, до дорогих пафосных ресторанов высокой кухни, куда нельзя зайти с улицы без предварительной записи и дресс-кода, соответствующего роскошной обстановке.

С целью выявления ключевых факторов, определяющих конкурентоспособность предприятий общественного питания в Орле, было проведено исследование отзывов и оценок, оставленных жителями и гостями города на сайтах Yandex.ru, TripAdvisor.ru, 2gis.ru и Zoon.ru. Данные, полученные с сайтов 2gis.ru и Zoon.ru на этапе предварительной оценки, были забракованы как нерелевантные, так как общее количество включенных в рейтинговый список заведений и среднее число оставленных посетителями отзывов на этих сайтах было недостаточным для формирования достоверной картины состояния рынка общепита.

Как показывают результаты проведенного исследования (табл. 2, 3), наиболее востребованы орловскими посетителями современные кафе и рестораны среднего ценового диапазона с организацией семейного отдыха. Также сохраняют популярность недорогие бары, кафе быстрого обслуживания. Одинаковая востребованность настолько различных типов предприятий определяется: разнообразием спроса населения на различные виды питания (завтраки, обеды, ужины, промежуточные приемы пищи, бизнес-ланчи); спецификой обслуживания людей и во время коротких обеденных перерывов и во время отдыха; необходимостью обслуживания взрослого населения и детей, здоровых и нуждающихся в лечебном питании [7].

Изучение оставленных орловцами отзывов говорит о том, что в борьбе с конкурентами выигрывают заведения, которые не только готовят вкусную еду и продают ее по адекватным ценам, но и создают определенную атмосферу, организуют интересные мероприятия. Например, в Макдоналдсе и Кантри-чикене регулярно проводятся веселые детские праздники с аниматорами, а в Цоколе – тематические вечеринки для взрослых. В недавно открывшемся и быстро набирающем популярность ресторане «Отцы и дети» устраивают дегустации редких для нашего города продуктов и напитков, тематические завтраки с мастер-классами и гастроужины, во время которых шеф-повар не только готовит на глазах у гостей, но и рассказывает им о кулинарных традициях, истории разных продуктов и ресторанном этикете разных стран. На «3 этаже» можно попасть на ночной просмотр авторского кино, а в кафе «Рис» – принять участие в традиционной китайской чайной церемонии. Пабы и бары обычно привлекают посетителей трансляциями спортивных матчей или рок-концертами, а бар «Борис» позволяет своим гостям на час-другой вернуться в школьные годы, участвуя в проведении всероссийского диктанта.

Таблица 2 – Топ-10 предприятий общественного питания г. Орла по отзывам посетителей на Yandex.ru

Место в рейтинге	Название	Категория	Средний чек, руб.	Оценка посетителей, балл	Количество отзывов
1	Гастропаб Каховка	Ресторан, бар, паб	-	4,9	223
2	Шашлычный двор №1	Кафе, быстрое питание	300-400	4,8	180
3	Борис	Ресторан, бар, паб	140-320	4,7	110
4	Честер	Ресторан, бар, паб	от 1000	4,6	266
5	Ривьера	Ресторан, кейтеринг	1500	4,5	109
6	Макдоналдс	Кафе, быстрое питание	300	4,4	215
7	Traveler's Coffee	Кофейня	169	4,4	102
8	Umbrella	Кафе, кофейня	500	4,3	143
9	Лабиринт	Ресторан, кафе	300-1500	4,3	140
10	Цоколь	Ресторан, кафе	1000-2000	4,3	137

Источник: составлено автором по данным [8].

Таблица 3 – Топ-10 предприятий общественного питания г. Орла по отзывам посетителей на Tripadvisor.ru

Место в рейтинге	Название	Тип кухни	Ценовой диапазон*	Оценка посетителей, балл	Количество отзывов
1	Трактир Пельменовъ	Русская, Супы	\$\$-\$\$\$	4,5	259
2	Цоколь Bar&Grill	Американская, Европейская	\$\$-\$\$\$	4,5	193
3	Гастропаб Каховка	Европейская, Гастропаб	\$\$-\$\$\$	4,5	147
4	Ресторан Фьюжн	Японская, Американская, Морепродукты, Русская, Восточноевропейская, Украинская	\$\$-\$\$\$	4,0	423
5	Мг. Мит	-	\$\$-\$\$\$	4,0	130
6	Лабиринт	Европейская, Морепродукты	\$\$-\$\$\$	4,0	136
7	Ривьера	Европейская	\$\$\$\$	4,5	86
8	Честер Паб	Немецкая, Европейская	\$\$-\$\$\$	4,0	128
9	Бар Борис	Бар, паб	\$\$-\$\$\$	4,0	95
10	У Моста	Бар	\$	4,5	35

*Условные обозначения: \$ – вкусно и недорого; \$\$-\$\$\$ – умеренные цены; \$\$\$\$ – высокая кухня.
Источник: составлено автором по данным [9].

Таким образом, ресторанный бизнес отличается от большинства видов предпринимательской деятельности в реальном секторе экономики. Он объединяет в себе искусство и традиции, научно обоснованные механизмы управления и творческий опыт поваров, маркетинговые инновации, философию обслуживания и концепцию формирования потенциальной аудитории. Именно это обстоятельство заставляет владельцев, шеф-поваров и топ-менеджеров продумывать не только основную стратегию и базовую кухню, но и мельчайшие детали, придающие заведению уникальность и неповторимость. Только при формировании грамотно разработанной концепции можно обеспечить успешную работу предприятия в долгосрочной перспективе.

Список источников:

1. Царькова С.А. Общественное питание. Прошлое и настоящее // Образование и наука без границ: социально-гуманитарные науки. – 2018. – №9. – С. 198-202.
2. О создании кооперативов общественного питания: постановление Совета Министров СССР от 5 февраля 1987 года №160 // Собр. постановлений Правительства СССР. – 1987. – №10. – Ст. 4.
3. Айзинова И.М. Общественное питание в РФ: отраслевой и социальный аспекты // Научные труды: Институт народнохозяйственного прогнозирования РАН. – 2018. – Т. 16. – С. 267-291.
4. Приемная кампания на 2019/2020 учебный год [Электронный ресурс] // ФГБОУ ВО «Орловский ГАУ им. Н.В. Парахина». – URL: <http://www.orelsau.ru/abitur/>.
5. Информация о направлениях подготовки и специальностях [Электронный ресурс] // ФГБОУ ВО «ОГУ имени И.С. Тургенева». – URL: <http://oreluniver.ru/pk/oop>.
6. Перечень направлений подготовки в 2019/2020 учебном году [Электронный ресурс] // ФГБОУ ВО «ОрелГУЭТ». – URL: http://orelgiet.ru/public/Raznoe/Perechen_napravleniy_podgotovki_v_20192020_uchebnom_godu42524.
7. Овсянникова Н.Н., Ляхова О.Л., Ефанов А.М. Рациональное общественное питание как показатель физиологической адаптации учащихся // Вестник ОрелГИЭТ. – 2015. – №4 (34). – С. 89-97.
8. Лучшие рестораны в Орле [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://yandex.ru/maps/10/orel>.
9. 10 лучших ресторанов Орла 2019 – TripAdvisor [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g608958-Oryol_Oryol_Oblast_Central_Russia.html.