

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА



КЛАССИФИКАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

При определении типа предприятия учитывают следующие факторы:

-
- - ассортимент реализуемой продукции, ее разнообразие и сложность изготовления;
 - - техническую оснащенность (материальную базу, инженерно - техническое оснащение и оборудование, состав помещений, архитектурно - планировочное решение и т.д.);
 - - методы обслуживания;
 - - квалификацию персонала;
 - - качество обслуживания (комфортность, этику общения, эстетику и т.д.);
 - - номенклатуру предоставляемых потребителям услуг.



РЕСТОРАН



Ресторан - предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; винно-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.

БАР

Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.



КАФЕ



Кафе - предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

СТОЛОВАЯ



Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.

ЗАКУСОЧНАЯ

Закусочная – предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей



ПОСКОЛЬКУ ПИТАНИЕ ВСЕГДА ОСТАЕТСЯ ОДНИМ ИЗ ОБЯЗАТЕЛЬНЫХ АТРИБУТОВ ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ЖИЗНИ, ТО ИНДУСТРИЯ ПИТАНИЯ ЯВЛЯЕТСЯ ОДНОЙ ИЗ САМЫХ РЕНТАБЕЛЬНЫХ, В СЛУЧАЕ ПРАВИЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ БИЗНЕСА. С КАЖДЫМ ГОДОМ КОЛИЧЕСТВО ЗАВЕДЕНИЙ, ОСОБЕННО ЭТО КАСАЕТСЯ ФАСТ-ФУДА, РАСТЕТ, НО ЛЮДИ ГОТОВЫ ПЛАТИТЬ БОЛЬШЕ ЗА КАЧЕСТВЕННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ БЛЮДА. РЕСТОРАНЫ ОРИЕНТИРУЮТСЯ НА СВОЮ АУДИТОРИЮ И ИХ ВЛАДЕЛЬЦЫ ДОЛЖНЫ ДЕЛАТЬ ВСЕ ВОЗМОЖНОЕ, ЧТОБЫ РАСШИРИТЬ ЧИСЛО ГОСТЕЙ И ОБЕЗОПАСИТЬ СВОЙ БИЗНЕС ОТ РИСКОВ И УБЫТКА.



СЕГОДНЯ МОЖНО ВЫДЕЛИТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ТЕНДЕНЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА, КОТОРЫЕ ОБУСЛОВЯТ ЕГО РАЗВИТИЕ В ОБОЗРИМОМ БУДУЩЕМ:

I. Заведения «переезжают» к потребителю.



Люди готовы тратить деньги на развлечения не только в выходные, но им не хочется терять время на частые поездки в центр большого города. Поэтому еще впереди рост популярности в спальных районах не столько ресторанов высокой кухни, сколько демократичных и гостеприимных пабов, баров, пиццерий, специализированных кафе (молочных, кондитерских, коктейль-баров и т.д.) и других видов «заведений одной улицы» — своеобразные центры общения и отдыха.

2. РАЗВИТИЕ «ДЕТСКОЙ» ТЕМЫ.



Практически свободная ниша, которую еще предстоит освоить. Детская тема часто присутствует в ресторанах и кафе в виде игровых комнат и автоматов, но заведений, ориентированных на разные возрастные группы детей и подростков с учетом их интересов и гастрономических вкусов, у нас пока нет.

3. ПРИОРИТЕТ «АВТОРСКОЙ» КУХНИ.

11

ЧРЕЗВЫЧАЙНО ПОПУЛЯРНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ РЕСТОРАНОВ НАЦИОНАЛЬНЫХ КУХОНЬ УВЕРЕННО СМЕНЯЕТ ДРУГАЯ ТЕНДЕНЦИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА, КОГДА КОНЦЕПЦИЯ РЕСТОРАНА СТРОИТСЯ ВОКРУГ МАСТЕРСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОДНОГО ГЛАВНОГО ПРОДУКТА В ИСПОЛНЕНИИ РАЗНЫХ КУХОНЬ: МЯСА ОПРЕДЕЛЕННОГО ВИДА (ПТИЦА, СВИНИНА, БАРАНИНА, ГОВЯДИНА), РЫБЫ, МОРЕПРОДУКТОВ, ОВОЩЕЙ ИЛИ ОДНОГО ОВОЩА (КАРТОФЕЛЬ, КАПУСТА, БАКЛАЖАН, ПОМИДОР)



КОНЦЕПЦИЯ «АВТОРСКОГО» РЕСТОРАНА ИСПОЛЬЗУЕТ ТОНКИЕ ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ПОЧИТАТЕЛИ ЛЮБОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ КУХНИ СТАНУТ ПОСТОЯННЫМИ КЛИЕНТАМИ РЕСТОРАНА, ГДЕ ИМ ПОДАДУТ ЛЮБИМЫЙ ПРОДУКТ В САМОМ ЛЮБИМОМ ИСПОЛНЕНИИ. УСПЕХ ГАРАНТИРУЕТСЯ МАСТЕРСТВОМ ПОВАРА И АВТОРСКОЙ ПОДАЧЕЙ БЛЮДА, АКЦЕНТИРУЮЩЕЙ НАТУРАЛЬНОСТЬ ОСНОВНОГО ПРОДУКТА.

ОЧЕНЬ ВАЖНО ПРАВИЛЬНО ОФОРМИТЬ МЕНЮ, НАНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ И БЫСТРО ВЫПОЛНЯТЬ ЗАКАЗЫ.

12

ДЛЯ УДОВЛЕТВОРЕНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ, НЕОБХОДИМО ПРЕДВИДЕТЬ МЕСТА ДЛЯ ПАРКОВКИ, ПОСКОЛЬКУ В СОВРЕМЕННОМ МИРЕ ВСЕ БОЛЬШЕ ЛЮДЕЙ ВЛАДЕЕТ АВТОМОБИЛЕМ. НЕОБХОДИМО ПРОДУМАТЬ КАЧЕСТВЕННОЕ МУЗЫКАЛЬНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ, КОТОРОЕ БУДЕТ ПОДЧЕРКИВАТЬ СПЕЦИФИКУ РЕСТОРАНА ИЛИ РАССЧИТАНО НА ЕГО ЦЕЛЕВУЮ АУДИТОРИЮ.



Во многих заведениях пользуется популярностью живой звук. Выбор музыки зависит от дня недели, определенного времени дня, размещения ресторана, дизайна заведения и других параметров. **Главное, чтобы она была интересной и ненавязчивой.**

4.¹³ МНОГОЛИКИЙ КЕЙТЕРИНГ.

РАСТУЩИЙ СПРОС НА ОРГАНИЗАЦИЮ КАЧЕСТВЕННОГО КОРПОРАТИВНОГО ПИТАНИЯ ОБУСЛОВИЛ НОВЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА: ДОСТАВКА ГОТОВЫХ ОБЕДОВ В ОФИСЫ, ОРГАНИЗАЦИЯ БУФЕТА ИЛИ КАФЕ В ОФИСНОМ ЦЕНТРЕ, КЕЙТЕРИНГ ПРИ ОБСЛУЖИВАНИИ БИЗНЕС-МЕРОПРИЯТИЙ, КОНФЕРЕНЦИЙ, СИМПОЗИУМОВ, КОРПОРАТИВНЫХ БАНКЕТОВ.



5. РАЗВИТИЕ СЕТЕВЫХ ПРОЕКТОВ.

РЕАЛИЗОВАВ УСПЕШНЫЙ ПРОЕКТ, МНОГИЕ РЕСТОРАТОРЫ ОТКРЫВАЮТ ЕЩЕ НЕСКОЛЬКО АНАЛОГИЧНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ, ОБРАЗУЮЩИХ УЗНАВАЕМУЮ СЕТЬ. НЕРЕДКО СЕТИ СОЗДАЮТСЯ НА БАЗЕ ИДЕЙ ФРАНЧАЙЗИНГА, КОГДА ОПЫТНЫЕ ВЛАДЕЛЬЦЫ РАСШИРЯЮТ СВОЙ БИЗНЕС, А МОЛОДЫЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛИ МОГУТ С МИНИМАЛЬНЫМИ РИСКАМИ НАЧАТЬ СОБСТВЕННОЕ ДЕЛО.



НА ДАННОЕ ВРЕМЯ ПОЛЬЗУЮТСЯ ПОПУЛЯРНОСТЬЮ ТЕМАТИЧЕСКИЕ РЕСТОРАНЫ ИЛИ АРТ-КАФЕ, С КРАСИВЫМ ДИЗАЙНОМ, ИСТОРИЕЙ. В ТАКОМ ЗАВЕДЕНИИ МОЖНО ПРОВОДИТЬ ПРЕЗЕНТАЦИИ, ВЫСТАВКИ, ПОКАЗЫ ФИЛЬМОВ, КОНЦЕРТЫ И ВЕЧЕРИНКИ. РАЗМЕЩАЮТ ПОДОБНОГО РОДА ЗАВЕДЕНИЯ В ПОДВАЛЬНЫХ ПОМЕЩЕНИЯХ, УКУТАВ ВСЕ АТМОСФЕРОЙ ТАИНСТВЕННОСТИ. СПРОС ОСТАЕТСЯ И НА КОФЕЙНИ. ПОПУЛЯРНОЙ НОВИНКОЙ СТАНОВИТСЯ АНТИ-КАФЕ, ГДЕ ПОСЕТИТЕЛЬ ПЛАТИТ ЗА ВРЕМЯ, А НЕ ЗА ВЫПИТЫЙ КОФЕ.





ВО ВСЕМ МИРЕ ПРОИСХОДИТ СТРЕМЛЕНИЕ К ТОМУ, ЧТОБЫ КАЧЕСТВЕННО И ДЕШЕВО ОБСЛУЖИТЬ КАК МОЖНО БОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО КЛИЕНТОВ, ПРИ ЭТОМ ПОКРЫТЬ ВСЕ СВОИ РАСХОДЫ И ПОЛУЧИТЬ ПРИБЫЛЬ. ДЛЯ ЭТОГО РАЗРАБАТЫВАЮТСЯ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРЕДЛОЖЕНИЯ, НАПРИМЕР, ВЕГЕТАРИАНСКАЯ КУХНЯ, ПОСКОЛЬКУ ВСЕ БОЛЬШЕ ЛЮДЕЙ НАЧИНАЕТ ВЕСТИ ЗДОРОВЫЙ ОБРАЗ ЖИЗНИ. СОЗДАЮТСЯ РЕСТОРАНЫ ДЛЯ НОВЫХ КАТЕГОРИЙ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ – РЕСТОРАНЫ С РАЗВЛЕЧЕНИЯМИ ДЛЯ ДЕТЕЙ, РЕСТОРАНЫ ДЛЯ ЖИВОТНЫХ. ВСЕГДА ВОСТРЕБОВАННЫМИ БУДУТ РАЗЛИЧНЫЕ КОФЕЙНИ И ЧАЙНЫЕ.



