

КОНЦЕПЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Череватова Ксения Александровна

студент, ФГБОУ ВО Самарский государственный технический университет, РФ, г. Самара

Борисова Анна Викторовна

научный руководитель, канд. техн. наук, ФГБОУ ВО Самарский государственный технический университет, РФ, г. Самара

COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF PIZZA OVENS FOR CATERING ENTERPRISES

Ksenia Cherevatova

Student, FSBEI HE Samara State Technical University, Russia, Samara

Anna Borisova

Scientific director, Cand. Tech. Sciences, FSBEI HE Samara State Technical University, Russia, Samara

Аннотация. В статье дана краткая характеристика концепции предприятий общественного питания, приведена их основная характеристики.

Abstract. The article gives a brief description of the concept of public catering enterprises, their main characteristics are given.

Ключевые слова: концепция, идея, качество, предприятия общественного питания.

Keywords: concept, idea, quality, catering.

Концепция ресторана представляет собой пошаговую руководство по реализации идеи. Концепция открывает ресторанный идею, обрисовывает все образующие ресторана, практически представляет детальнейшую техническую задачу на разработку технологических цепочек, дизайнерских решений, торговой марки, стратегии позиционирования, меню, маркетинговых и рекламных программ по привлечению и удержанию посетителей и других образующих деятельности.

Концепция ресторана должна быть сформулирована в письменном виде. Это достаточно объемный документ, расквартировывающийся на данных маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования, как независимый справедливый источник, подтверждают или опровергают актуальность будущей идеи ресторана в определенном месте, в конкретное время, в определенном расценочном сегменте. Определяют категория (сегменты)

посетителей, которых возможно привлечь к посещению ресторана в рамках имеющейся идеи; контролируют соответствие представлений авторов мысли и потенциальных посетителей. [1].

Имеются удачные концепции, которые функционируют в определенном месте и в определенных социально-экономических условиях. В данном случае речь идет о рентабельных ресторанных заведениях, не располагающих проблем с посещаемостью и приносящих неплохую прибыль. Ко второй категории причисляются заведения с неуспешными, проблемными концепциями с точки зрения финансовых и маркетинговых показателей. Для подобных заведений рано или поздно понадобятся дополнительные инвестиции, нацеленные на увеличение рентабельности бизнеса. Размер дополнительных экономических вложений может колебаться в большом диапазоне. Начиная от затрат на изменения в декоре гостевого зала и незначимых изменений в меню, до полного пере позиционирования заведения и переход в другой ресторанный сегмент (например переход из премиум-класса в категорию демократических ресторанных заведений). [2]. Для того, чтобы создать бизнес план инновационного проекта, следует изучить такие данные, как: выгодные статьи, фонд оплаты труда или штатное расписание, составление плана инвестиционных затрат, прямые и постоянные издержки, общепроизводственный план, финансирование и инфляция. Разработка программы начинается с доходных статей. Здесь нужно будет определить, каким образом другой проект будет зарабатывать финансовые средства.

Из чего состоит концепция:

- Название, исходя из которого создаются варианты логотипа.
- Формат и тип, дополняющие название или разъясняющие формат.
- Слоган, который доносит до клиента идею заведения, его настроение.
- Фирменный стиль для визуальных коммуникаций.
- Разделение помещения на зоны, исходя из потребностей разных групп целевой аудитории.
- Дизайн интерьера, включающий отделку, мебель, декор, освещение.
- Сервировка и обслуживание в соответствии со стандартами и выбранным стилем.
- Полиграфия, представленная рекламной продукцией, бланками меню и счетами.
- Уникальные черты заведения.

Чтобы разработать концепцию заведения общественного питания с нуля, необходимо:

- Определить целевую аудиторию, составив портреты типичных посетителей.
- Оценить территориальные особенности помещения.
- Определить тип заведения, особенности интерьера, ценовую категорию.
- Составить техническое задание.
- Разработать концептуальную планировку, схему размещения залов.
- Выбрать комплектацию кухонного цеха, провести расстановку посадочных мест.
- Разработать эскизы и 3D-визуализацию. Выбрать отделочные материалы, текстиль, предметы обстановки и декор, схемы освещения.
- Составить план реализации проекта, оформить рабочую документацию.
- Согласовать плановую документацию с государственными органами. [3].

Список литературы:

1. Концепция предприятия общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://studfile.net/preview/9501109/page:2/>
2. Концепция ресторана - RestCon [Электронный ресурс] – Режим доступа: http://www.restcon.ru/index.php?section=section§ion_id=18
3. Успешные концепции ресторанов и кафе последних лет [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://restoplace.cc/blog/koncepcii-restoranol>