

Кузин И.В.

Научный руководитель: к.э.н., доцент В.В. Федина

*Муромский институт (филиал) федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Владимирский государственный университет имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
602264, г. Муром, Владимирская обл., ул. Орловская, 23
E-mail: ilya.kuzin.97@inbox.ru*

Исследование состояния и развития рынка общественного питания в о. Муром (на примере ООО «Софи»)

На сегодняшний день, тема, связанная с общественным питанием является актуальной. Во-первых, процесс употребления пищи удовлетворяет самую главную потребность человека. Во-вторых, выступает необходимым условием существования людей, их общественной и трудовой деятельности.

Сейчас, конкуренция на рынке общественного питания приобрела такую остроту, что уже недостаточно просто «быть», а необходимо «быть лучшим», или по крайней мере соответствовать определённому уровню своего сегмента рынка. Понятие «лучший» может включать в себя ряд составляющих: уровень обслуживания, качество обслуживания, ассортимент товаров, дополнительные услуги и др.

Объем рынка общественного питания развивается очень динамично, растёт количество заведений различных форматов. Поэтому предприятия общепита ведут активную борьбу за привлечение клиентов [5].

По о. Муром наблюдается тенденция оттока потребителей из ресторанов в более дешевые или средние сегменты рынка. Однако, востребованность ресторанов в о. Муром имеет место в случаях проведения мероприятий, корпоративов и других торжеств. Конкуренция в о. Муром так же имеет место. Поэтому предприятиям необходимо тщательно продумывать маркетинговую программу для привлечения потребителей.

Общественное питание - совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции [3].

Рынок общественного питания включает в себя предприятия различных форм собственности, форм обслуживания населения, видам деятельности, характеру выпускаемой продукции.

К основным функциям общественного питания относят: производство блюд; реализация блюд; организация потребления. Осуществление какой либо функции может сопровождаться выполнением дополнительных операций, таких как, приём продуктов и их хранение, обработка сырья, обработка тары и др. Следовательно, технологический процесс на предприятиях общественного питания достаточно сложный процесс, состоящий из последовательных взаимозаменяемых операций.

На сегодняшний же день предприятия общественного питания предоставляют более широкий спектр услуг, начиная от организации дополнительных мероприятий и заканчивая удовлетворением эстетических потребностей населения [4].

Все предприятия общественного питания делят на типы и классы. К каждому классу выдвигаются определенные требования. Наиболее уважаемым среди всех предприятий является ресторан – сочетающий в себе стиль, качество и культуру обслуживания, широкий ассортимент продукции, винно-водочных и табачных изделий.

Ресторан «Вирсавия» расположен по адресу г. Муром, ул. Октябрьская, д. 2А. Относится к классу – высший, имеет 3 зала, предлагает русскую и европейскую кухню или смесь русской и европейской кухни, что на сегодняшний день очень популярно. Обслуживание потребителей осуществляют официанты с высоким уровнем знаний своего дела. Ресторан осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ [2].

В соответствии с Налоговым Кодексом РФ ресторан применяет упрощенную систему налогообложения. Объект налогообложения – доходы, уменьшенные на величину расходов. Ставка налога составляет 13 % [1].

Ресторан предлагает широкий ассортимент продукции. Наиболее популярными с точки зрения потребителей ассортиментные группы: мясная продукция, сыры, рыбная продукция, алкогольная продукция, десертная продукция.

Основными конкурентами ресторана по о. Муром являются КРЦ «Империя» и ресторан «Чайка». Ввиду того, что конкуренция имеет место необходимо постоянно совершенствоваться и идти вперед. На сегодняшний день для потребителя очень важно качество обслуживания, поэтому необходимо дать некоторые рекомендации по совершенствованию деятельности ресторана:

- повышение квалификации поваров и официантов;
- проведение тренингов направленных на адаптацию сотрудников;
- проведение массовых мероприятий и культурных шоу-программ;
- проведение рекламной кампании.

Таким образом, используя данные рекомендации можно повысить конкурентоспособность предприятия, увеличить прибыль которая покроет затраты на предложенные мероприятия и привлечь большее количество потенциальных клиентов.

Литература

1. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая)" от 05.08.2000 N 117-ФЗ (ред. от 27.11.2017) // СПС Консультант Плюс
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей" // СПС Консультант Плюс
3. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. Зайко Г.М., Джум Т. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т. А. Джум. - М. : Магистр, 2013. - 557 с.
5. Ахмадеева О. А., Идрисова А. И. Тенденции развития рынка общественного питания в России // Молодой ученый. — 2016. — №8. — С. 483-486. — URL <https://moluch.ru/archive/112/28107/> (дата обращения: 05.12.2017)