

Бочкова М.С

Научный руководитель: к.э.н, доцент каф. менеджмента Е.В.Родионова
 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
masha.bo4kova@yandex.ru

Оценка конкурентоспособности предприятий общественного питания г. Мурома

Для оценки конкурентоспособности можно использовать методику экспертной оценки критериев конкурентоспособности. Критерии конкурентоспособности предприятий общественного питания города Мурома были выбраны и оценены экспертами, в роли которых выступили посетители данных заведений, управляющие кафе и ресторанов, случайные прохожие. Экспертам было предложено ответить на вопросы анкеты и оценить по 5-ти балльной шкале 8 критериев. Результаты экспертной оценки критериев конкурентоспособности выбранных заведений представлены в таблице 1.

Таблица 1- Результаты экспертной оценки критериев конкурентоспособности предприятий общественного питания

Критерий оценки	Средняя оценка критерия по 5 балльной шкале					
	Кафе «Витязь»	Кафе «Эль Карамело»	Бар «Буфет Party Бар»	Ресторан-бар «Капитан Крюк»	Кафе «Мандарин»	Пиццерия «Соренто»
1. Месторасположение	5	5	4	5	5	5
2. Качество обслуживания	5	4	5	3	4	4
3. Количество посадочных мест	5	4	4	4	3	4
4. Меню, кухня	5	5	4	5	4	4
5. Интерьер	4	5	5	5	4	5
6. Парковочная зона	5	4	4	3	4	3
7. Известность, репутация	5	5	5	4	4	4
8. Дополнительные услуги	4	5	5	4	5	3

Из таблицы видно, что все предприятия общественного питания обладают как достоинствами, так и недостатками, у всех довольно хорошее расположение, и никто не забывает про дополнительные услуги. В таблице 2 показан суммарный балл.

Таблица 2 - Суммарный балл конкурентоспособности исследуемых предприятий

Название кафе	Баллы
Кафе «Витязь»	38
Кафе «El Caramel»	37
Бар «Buffet Party Bar»	36
Ресторан-бар «Капитан – Крюк»	33
Кафе «Мандарин»	33
Пиццерия «Соренто»	32

Самый высокий балл у кафе «Витязь». Наиболее опасным конкурентом для кафе «Витязь» является кафе – «El Caramel», по всем параметрам у него лучшие показатели. Но так же стоит обратить внимание на «Buffet Party Bar», учитывая, что на рынке общественного питания он сравнительно недавно, его показатели можно считать высокими, что говорит о стремительно растущей конкурентоспособности.

Чтобы предприятие общественного питания считалось успешным, необходимо учитывать все факторы влияющее на его конкурентную позицию. Основные факторы конкурентоспособности принято рассматривать по отдельным группам факторов (Таблица 3).

Важным фактором конкурентоспособности предприятий общественного питания является цена. Она напрямую зависит от размера торговой наценки как на товары кухни, так и на спиртные напитки. Скидки и бонусы так же играют немалую роль в ценовой политике предприятия. На конкурентоспособность предприятия также влияет поведение обслуживающего персонала, реклама, оформление и подача блюд, стимулирование сбыта (самообслуживание, обслуживание официантами, у барной стойки).[1]

Таблица 3 - Основные факторы влияющие на конкурентоспособность предприятий общественного питания [2]

Группа факторов	Примеры
Материально – технические	Техническая оснащенность кухни и сервиса (в том числе кухонное, музыкальное, информационное оборудование, кондиционеры).
Организационные	Режим работы предприятия, организация и уровень обслуживания.
Отраслевые	Государственная поддержка, уровень административных барьеров для предприятий общепита, качество регламентирующих документов (стандарты, нормативы и т.д.)
Экономические	Объём товарооборота и оборота продукции собственного производства, экономическое стимулирование работников.
Географические	Месторасположение предприятия вблизи торговых и развлекательных центров, зон отдыха, наличие парковочных площадей и т.д.
Эстетические	Дизайн интерьера помещений, тематический стиль, архитектура зданий, в том числе, учитывая особенности людей с ограниченными возможностями.

Литература

1. Котельникова, В. О конкурентоспособности предприятий общественного питания / А.В. Котельникова // Известия Росс. гос. пед. ун-та им. . Герцена: Аспирантские тетради: Научный журнал . - 2007. - № 15. - с. 123-125.
2. Емельянова Т.В. Экономика общественного питания/Т.В. Емельянова, В.П. Кравченко. – Минск: Высшая школа, 2008. – 383 с.