

Кузнецова И.А.

Алтайский государственный университет.

Научный руководитель – М.В. Войтенко, к.п.н., доц.

РАЗВИТИЕ СЕТЕВОГО РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В Г. БАРНАУЛЕ

В настоящее время в ресторанном бизнесе весьма эффективным является развитие ресторанов быстрого обслуживания в противовес полносервисным ресторанам. В связи с развитием малых предприятий в гостиничном бизнесе и значительной активностью туристского бизнеса, быстрое обслуживание, во-первых, перспективно и очень востребовано на рынке услуг, во-вторых, наиболее подходит для сферы малого ресторанного бизнеса.

Рестораны быстрого питания становятся очень популярными, что во многом объясняется стратегией их расположения. Их можно найти в очень удобных местах и почти повсюду: в кинотеатрах, спортивных клубах и т.д. Для их посещения необязательно соблюдение дресс-кода в одежде, кухня демократична и не требует от повара многих усилий, а отсутствие, например гардероба и сокращение числа официантов делают эти рестораны доступными в ценовом отношении даже для студентов. Основные направления развития сетей ресторанов быстрого обслуживания в мире – это:

1. Рестораны сэндвичей; 2. Пиццерии; 3. Рестораны морепродуктов.

Отражение этого процесса мы можем наблюдать и в Барнауле.

В нашем городе за последние 2 года открылся ряд ресторанов быстрого обслуживания известных брендов. В первую очередь, - это знаменитые мировые бренды рестораны «Сабвэй» и «Синабон». Остановимся подробнее на ресторанах «Сабвэй».

«Subway» — крупнейшая в мире сеть ресторанов быстрого обслуживания, работающая по принципу франчайзинга. Основной продаваемой продукцией являются сэндвичи и салаты.

28 августа 1965 года Фред ДеЛюка и доктор Питер Бак открыли первый ресторан в Бриджпорте, штат Коннектикут. В 1974 году размер сети составлял 32 ресторана и было принято решение о переходе на концепцию франчайзинга. В 1987 году был открыт тысячный ресторан. С начала 1990-х годов Subway открывал более 1000 новых ресторанов ежегодно.

На сегодняшний день сеть «Subway» насчитывает более 36 484 ресторанов в 101 стране. В США, Канаде и России Subway является лидером на рынке ресторанов быстрого обслуживания, опередив McDonald's.

ПИЦЦЕРИИ. Сегмент ресторанов быстрого обслуживания, специализирующихся на пицце, продолжает расти. По подсчетам некоторых специалистов, уже сейчас он приносит владельцам около \$20 млрд. дохода. Этот рост во многом объясняется тем, что владельцы заведений сумели наладить быструю и удобную доставку своих продуктов на дом. Крупнейшими сетями этого рода являются Pizza Hut, Domino's, Godfather's, Little Caesar.

Один из известных барнаульских брендов этого типа - «ИЛ ПАТИО»

«IL Патио» - сеть ресторанов итальянской кухни, каждый из которых представляет тот или иной город Италии. В 1993 году в Москве открылся первый семейный ресторан «Патио Пицца». Это был первый ресторан, который принёс в Россию культуру приготовления настоящей итальянской пиццы.

Фирменное блюдо «IL Патио» — настоящая итальянская пицца. Пиццу готовят по всем правилам — в дровяной печи на открытом огне, с точным соблюдением старинной итальянской рецептуры, поэтому пицца получается необыкновенно нежной, обладает особенным вкусом, дольше хранит тепло и аромат.

В Барнауле ресторан «IL Патио» – это город Флоренция. Ресторан «IL Патио» занимает 207 кв. м. и рассчитан на 92 посадочных места и имеет 4 небольших зала. Несмотря на то что «Иль Патио» - это ресторан итальянской кухни, у многих жителей Барнаула этот ресторан ассоциируется, прежде всего, с пиццей, поэтому уместно будет сказать о его рейтинге в общей картине заведений этой концепции. Для выявления рейтинга данного ресторана среди студентов вузов, мы провели небольшое анкетирование. На основании анализа анкет был выявлен рейтинг пиццерий г. Барнаула 2012г.: 1 место- Manhattan Pizza; 2 место- «IL Патио»; 3 место- Granmulino.

Японская кухня в настоящее время занимает одно из лидирующих мест среди пристрастий барнаульцев. Мода на суши и роллы полным ходом шагает по офисам и ресторанам Барнаула.

Согласно маркетинговым исследованиям, проведенным в марте 2012 года среди студентов географического факультета АлтГУ, был выявлен рейтинг суши-баров города.

По уровню популярности суши-баров г. Барнаула: 1 место- Икра; 2 место- Планета Суши; 3 место- Рыба Рис.

В настоящее время можно отметить, что рост количества ресторанов быстрого обслуживания в нашем городе вполне соответствует мировым тенденциям и, в связи с большой конкуренцией, отличается неплохим качеством обслуживания.

Вместе с тем, необходимо отметить ряд проблем:

1. Недостаточное, на наш взгляд, количество ресторанов русской национальной кухни. Рестораны «Печки-лавочки» и «Жили-были» не так широко известны и любимы, как перечисленные выше мировые и российские бренды.

2. Важным направлением развития мирового ресторанного бизнеса являются рестораны здорового питания. Наши опросы показали, что пока барнаульцы не задумываются даже о том, что такие рестораны могут быть в принципе.

Библиографический список

1. Бородина, В.В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент - М.:Книжный мир, 2006.-165с.

2. Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство: Учебник / Пер. С англ. – М: ЮНИТИ, 1999. – 463с.