

Нурматова Асель Кенешбековна,
 студентка V курса филиала ФГБОУ ВПО «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Находке, специальность «Социальный сервис», г. Находка
love-rock@inbox.ru



Аспекты современного состояния рынка кейтеринга и услуг в Находкинском городском округе

Аннотация. В статье рассмотрена необходимость исследования современного состояния рынка кейтеринга и услуг на территории Находкинского городского округа на примере ресторана «Горизонт», даны определения и понятия видов кейтеринга, оценка экономической эффективности предложенных мероприятий. В ходе разработки мероприятий по продвижению услуг кейтеринга ресторана «Горизонт» проанализированы экономические показатели деятельности для выявления ресурсной базы, которую можно направить на продвижение услуг.

Ключевые слова: кейтеринг, виды кейтеринга, формы кейтеринга, дополнительные услуги.

Раздел: (04) экономика.

В современном ресторанном бизнесе важную роль в индустрии питания играют кейтеринг-услуги.

Предметом исследования данной статьи стал ресторан «Горизонт», который занимает стабильную позицию на рынке услуг общественного питания.

В соответствии с ГОСТ Р 50647, кейтеринг – это деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания.

Виды и формы кейтеринга, различаемые в зависимости от способа оказания услуг, в зависимости от места оказания услуг, от места изготовления продукции представлены в табл. 1 [1].

Таблица 1

Виды и формы кейтеринга

В зависимости от места оказания услуг	В зависимости от способа оказания услуг
Организация выездного обслуживания	Событийный кейтеринг
Организация стационарного обслуживания	Питание и обслуживание на транспорте (бортовое питание)
Организация розничной продажи продукции общественного питания	Обслуживание в номерах гостиниц и иных средств размещения (рум-сервис)

Представим ценовую сегментацию рынка кейтеринга Приморского края на рис. 1.

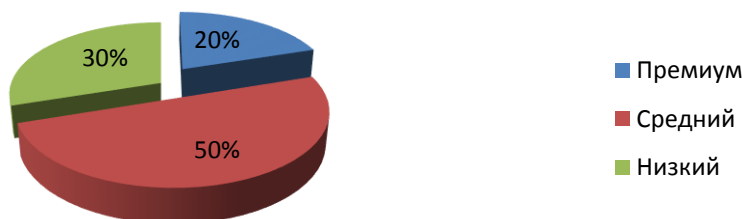


Рис. 1. Ценовая сегментация рынка кейтеринга Приморского края

Кейтеринг достаточно новое направление для Приморского края. По данным экспертов, рост рынка кейтеринга в России ежегодно составляет 15–20%. В будущем наблюдаемые темпы роста в нашей стране сохранятся. Что касается Владивостока, то здесь показатели стабильно растут [2].

Приморье очень живописный и богатый природными ресурсами (природные минеральные источники, чистый приморский воздух и большие лесные хозяйства) регион России. Это способствует развитию предприятий кейтеринга и услуг. Отдыхающим предоставляются современные формы отдыха с его полной и частичной организацией. Кроме того, кейтерингом занимаются кафе и рестораны, которые располагают необходимыми ресурсами для обслуживания на выезде. Если клиенту необходима развлекательная программа, ресторан дополнительно привлекает к обслуживанию своих партнеров (танцевальные и музыкальные коллективы, клоуны).

Праздничные агентства также готовы взять на себя организацию праздника от и до, начиная с оформления помещения и заканчивая подробным сценарием торжества. В части приготовления и доставки блюд агентства, как правило, сотрудничают с кафе и ресторанами, хотя возможны и другие варианты. К примеру, праздничное агентство «Витязь клуб» (Владивосток) само является частью холдинга, в состав которого входит кафе «Мир кофе».

Предприятия, предлагающие выездное обслуживание, работают в разных ценовых категориях. В компании «Праздник вкуса» (Владивосток) услуги кейтеринга обходятся достаточно дорого, и не все клиенты готовы заплатить такие деньги, но здесь делают акцент на безупречном качестве обслуживания.

Цены на рынке кейтеринга в Приморском крае зависят от формата и бюджета проекта. Критериями ценовой сегментации могут являться:

- уровень вложенных инвестиций в бизнес;
- качество предоставляемых услуг;
- наличие клиентской базы в сегменте.

На рынке кейтеринговых услуг Приморского края представлены три основных сегмента (табл. 2).

Таблица 2

Сегменты кейтеринговых услуг Приморского края

Наименование сегмента	Стоимость услуг (на персону), руб.
Премиум	более 1200
Средний сегмент	150–500
Низкий сегмент	50–150

В эти цифры входит только стоимость меню без учета напитков и дополнительных расходов. В период новогодней кампании эти цифры значительно увеличиваются.

Представим долю рынка кейтеринговых компаний Находкинского городского округа на рис. 2.

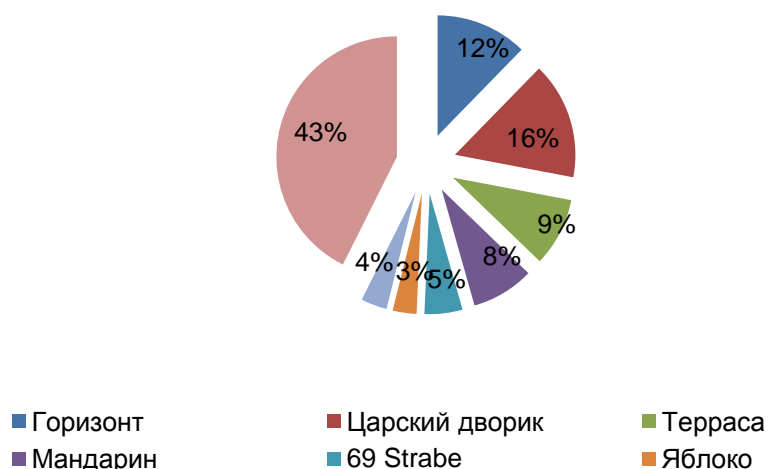


Рис. 2. Доля рынка кейтеринговых компаний Находкинского городского округа

Ресторан «Горизонт» – это общедоступное предприятие общественного питания, предоставляющее потребителям широкий ассортимент блюд сложного приготовления, в основном по индивидуальным заказам.

Основными конкурентами являются предприятия питания: ресторан «Царский дворик», кафе «Терраса», кафе «Мандарин».

Таблица 3

**Оценка конкурентоспособности предприятий,
оказывающих услуги кейтеринга в городе Находке**

Критерии	Нормативное относительное значение конкурентного преимущества (разработанное экспертами)	КП с учетом вес. значений			
		Горизонт	Терраса	Царский дворик	Мандарин
Персонал	9,5	0,72	0,70	0,72	0,71
Реклама	8,5	0,59	0,62	0,65	0,63
Цена	8,5	0,54	0,52	0,68	0,57
Месторасположение	8,5	0,82	0,82	0,87	0,85
Материально-техническая база	9	0,86	0,91	0,92	0,83
Имидж	9,5	0,82	0,83	0,85	0,84
Качество услуг	10,5	1,02	0,99	1,05	1,01
Широта ассортимента услуг	10,5	0,80	0,77	0,86	0,82
Дополнительный сервис	9	0,91	0,91	0,98	0,99
Экономические показатели	8	0,92	0,92	0,97	0,94
Итого	100	8,13	8,11	8,34	8,21

По данным табл. 3 видно, что ресторан «Горизонт» имеет низкие конкурентные преимущества – 8,13 балла – среди конкурентов и превосходит на 0,02 балла кафе «Терраса» [3].

Далее проанализируем предпочтения клиентов ресторана «Горизонт» и представим данные в табл. 4.

Таблица 4

Предпочтения клиентов ресторана «Горизонт»

Наименование предпочтений	Количество ответов, чел.	Доля ответов, %
Разнообразить меню бизнес-ланчей: – свиная отбивная; – жареная картошка; – овощная нарезка; – плов	367	48
Добавить детское меню: – пельмени фри; – бутерброды для коллективных выездов и пикников; – мороженое; – кексы	395	51
Итого	762	

В ходе анкетирования клиентов удалось выявить основные предпочтения. Клиенты считают кухню в ресторане «Горизонт» неразнообразной и считают необходимым разнообразить ее с помощью блюд, представленных в табл. 4 [4].

Исходя из полученных данных, удалось оценить недостатки в представлении кейтеринговых услуг ресторана «Горизонт» и определить тенденции их развития и совершенствования.

Представим обобщенную схему анализа и оценки состояния услуг кейтеринга ресторана «Горизонт» на рис. 3.

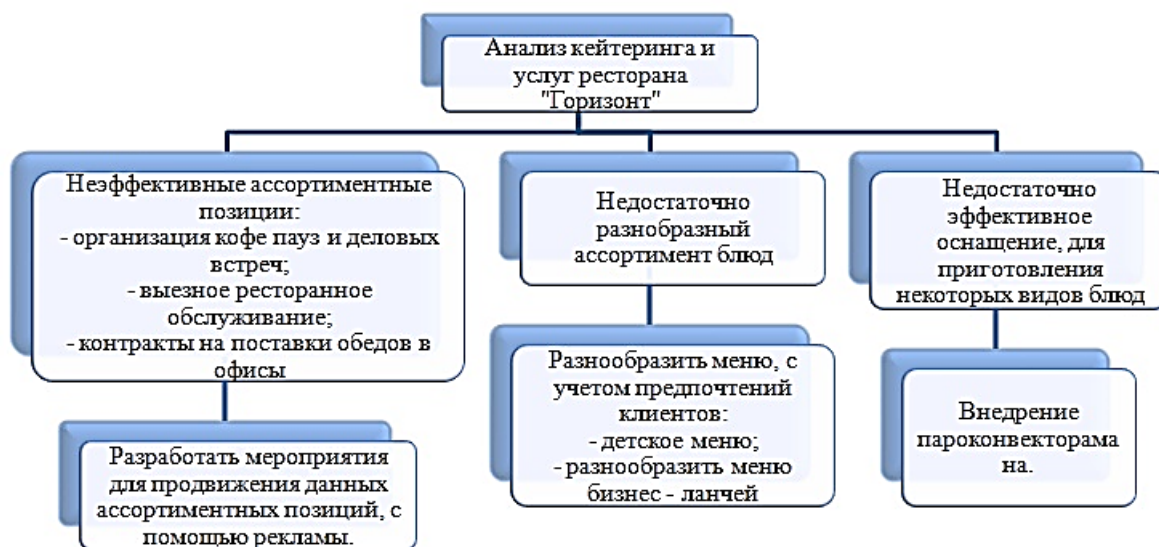


Рис. 3. Результаты анализа и оценки состояния кейтеринга и услуг ресторана «Горизонт»

Разработанные рекомендации в наибольшей степени позволят устранить выявленные недостатки в деятельности ООО «Бирюса» ресторана «Горизонт».

Таблица 5

Общий состав затрат на предложенные мероприятия

Наименование затрат	Стоимость, тыс. руб.
Рекламная кампания	97,8
Пароконвекторман	300
Производство новых блюд	35,6
Итого	433,4

Далее рассмотрим, как изменятся показатели деятельности ресторана «Горизонт» при условии внедрения мероприятий, направленных на продвижение кейтеринговых услуг ресторана. Представим данные на рис. 4 [5].

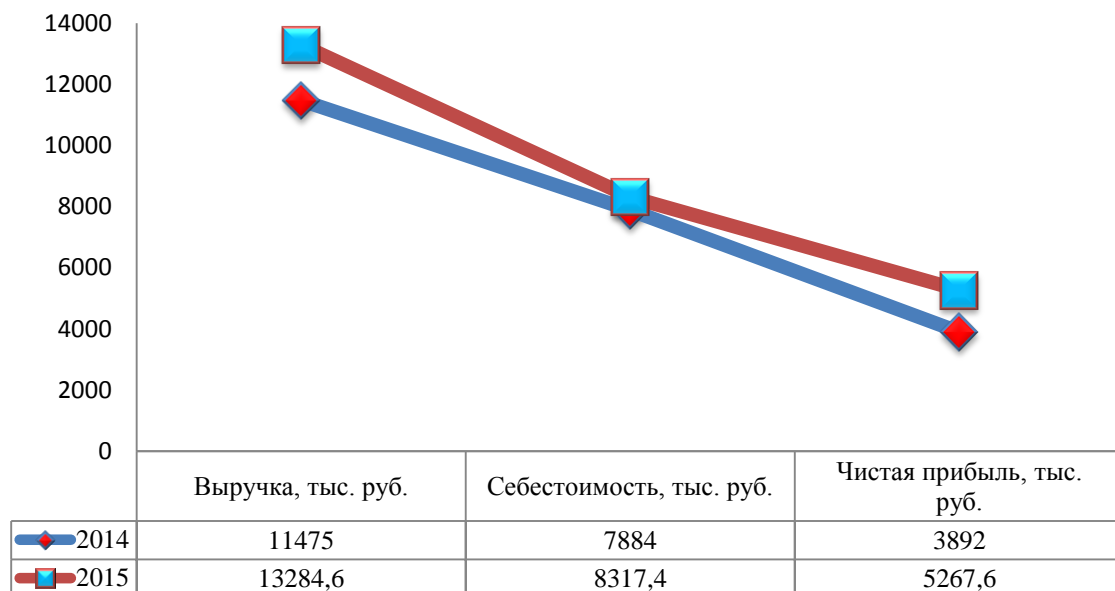


Рис. 4. Анализ динамики прибыли с учетом прогноза на 2015 г.

По данным оценивания экономической эффективности предложенных мероприятий можно сделать вывод, что все элементы продвижения услуг кейтеринга ресторана «Горизонт» позволят повысить эффективность финансово-хозяйственной деятельности [6].

Таблица 5

Показатели прибыли от реализации предложенных мероприятий

Наименование мероприятия	Прогнозируемая прибыль, тыс. руб.
Рекламная кампания	691 (увеличение товарооборота на 5%)
Внедрение пароконвектомана	271,2
Расширение ассортимента	127,4
Итого	1809,6

В 2015 г. выручка увеличится на 1 миллион 809 тысяч 600 рублей и на 15,9% соответственно.

Чистая прибыль увеличится на 1 миллион 375 тысяч рублей и на 35% соответственно. Показатель чистой прибыли в 2015 г. возрастет и будет составлять 5 миллионов 267 тысяч 600 рублей.

Данные мероприятия разработаны с учетом мнений клиентов и направлены на коммуникативное взаимодействие с ними посредством маркетинговых мероприятий. Разработанная стратегия будет способствовать продвижению услуг ресторана «Горизонт», а это, в свою очередь, позволит повысить финансово-экономические показатели деятельности.

Характеризуя современное состояние рынка кейтеринговых услуг в Приморском крае, можно отметить, что понятие «выездное ресторанное обслуживание» достаточно прочно вошло в перечень оказываемых услуг. Товарооборот рынка кейтеринга за последние 3 года уверенно растет.

Ссылки на источники

1. Кобяк М. В., Скобкин С. С. Понятие и сущность кейтеринга. – М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2012. – 512 с.
2. Соловьев В. Н. Кейтеринговый бизнес в России. – М.: Дело, 2014. – 104 с.
3. Шемякина Т. Ю., Селивохин М. Ю. Производственный менеджмент: управление ресторанным бизнесом. – М.: Альфа-М; НИЦ ИНФРА-М, 2013. – 272 с.
4. Янченко В. Ф. Управление качеством в сфере услуг. – М.: Экономика, 2013. – 107 с.
5. Чудновский А. Д. Анализ рынка кейтеринга в России и зарубежом. – М.: Юркнига, 2013. – 23 с.
6. Фрейдина Е. В. Управление качеством: учеб. пособие. – М.: Омега-Л, 2012. – 189 с.

Asel Nurmatova,

Student, Vladivostok State University of Economics and Service, branch in Nakhodka, Nakhodka
love-rock@inbox.ru

Aspects of the current state of catering and services market in the Nakhodka city district

Abstract. The paper discusses the current state of catering and services market and in the Nakhodka city district on the example of the restaurant "Horizon", provides definitions and concepts of catering forms, assesses economic efficiency of the proposed measures. During the development of measures to promote the catering services of the restaurant "Horizon", economic indices identified the resource base, which can be spent on the promotion of services.

Key words: catering, types of catering, forms of catering, additional services.

References

1. Kobjak, M. V. & Skobkin, S. S. (2012) *Ponjatie i sushhnost' kejteringa*, Magistr, NIC INFRA-M, Moscow, 512 p. (in Russian).
2. Solov'ev, V. N. (2014) *Kejteringovyj biznes v Rossii*, Delo, Moscow, 104 p. (in Russian).
3. Shemjakina, T. Ju. & Selivohin, M. Ju. (2013) *Proizvodstvennyj menedzhment: upravlenie restorannym biznesom*, Al'fa-M; NIC INFRA-M, Moscow, 272 p. (in Russian).
4. Janchenko, V. F. (2013) *Upravlenie kachestvom v sfere uslug*, Jekonomika, Moscow, 107 p. (in Russian).
5. Chudnovskij, A. D. (2013) *Analiz rynka kejteringa v Rossii i zarubezhom*, Jurkniga, Moscow, 23 p. (in Russian).
6. Frejdina, E. V. (2012) *Upravlenie kachestvom: ucheb. posobie*, Omega-L, Moscow, 189 p. (in Russian).

Рекомендовано к публикации:

Утёмовым В. В., кандидатом педагогических наук;
 Горевым П. М., кандидатом педагогических наук,
 главным редактором журнала «Концепт»



www.e-koncept.ru

Поступила в редакцию <i>Received</i>	09.06.15	Получена положительная рецензия <i>Received a positive review</i>	10.06.15
Принята к публикации <i>Accepted for publication</i>	10.06.15	Опубликована <i>Published</i>	11.06.15

© Концепт, научно-методический электронный журнал, 2015

© Нурматова А. К., 2015