

ИННОВАЦИОННЫЕ ПОДХОДЫ К ВЫБОРУ И ОБОСНОВАНИЮ КОНЦЕПЦИИ ОБЪЕКТА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА НА ПРИМЕРЕ БАРА

Современные тенденции в сфере общественного питания диктуют необходимость инновационных подходов не только в процессе предоставления услуг, но и при создании концепции объекта. Концепция объекта общественного питания отражает общую идею заведения, а также его отличия и преимущества от других похожих организаций.

Исследуя структуру объектов общественного питания в Республике Беларусь, следует отметить, что сеть объектов питания представлена различными их типами: столовыми, ресторанами, кафе, закусочными, барами и др. Значительный удельный вес в общем их количестве принадлежит барам [1], пользующимся популярностью среди молодежи и иностранных туристов.

Субъектам хозяйствования, входящим в сферу ресторанного бизнеса и открывающим объекты по типу «бар», необходимо детально продумать концепцию деятельности бара, описывающую дизайнерские решения, стратегии позиционирования, меню, рекламные программы по привлечению и удержанию покупателей и др.

В концепцию следует включить детальный анализ месторасположения будущего бара, анализ целевой аудитории, расчет инвестиций и времени их возврата, чтобы понять, насколько востребованным и прибыльным окажется объект. Концепцией также должно быть предусмотрено применение элементов фирменного стиля (от дизайна вывески до униформы обслуживающего персонала), а также разработка всех механизмов контроля и взаимодействия с поставщиками.

В рамках реализации обозначенной концепции создаваемого бара будут уместны организация различного рода тематических мероприятий и использование индивидуальной программы лояльности.

Создание концепции объекта ресторанного бизнеса на примере бара основывается на выборе следующих элементов:

- оригинальной тематики объекта;
- целевой аудитории в соответствии с выбранной тематикой объекта;
- помещения с учетом его месторасположения;
- дизайна и стилистики бара в соответствии с выбранной тематикой и параметрами помещения;
- стратегии по дальнейшему продвижению и привлечению покупателей в соответствии с выбранными элементами концепции.

Разработке концепции бара должны предшествовать исследования, результаты которых позволят ресторатору оценить текущую ситуацию, а также конкурентов, выбрать необходимый рыночный сегмент и спрогнозировать перспективу развития объекта.

Таким образом, грамотно реализуемая концепция объекта ресторанного бизнеса на примере бара обеспечит выделение его уникальности и оригинальности, в том числе среди конкурентов. Рыночной концепцией бара предусмотрены: выгодное и удобное его месторасположение, высокое качество блюд и обслуживания покупателей, разнообразный ассортимент меню, гибкое ценообразование. Данные аспекты деятельности бара позволят обеспечить эффективность его функционирования и приток дополнительного количества покупателей.

Источник

1. Общественное питание [Электронный ресурс] // Национальный статистический комитет Республики Беларусь. — Режим доступа: <https://www.belstat.gov.by/upload/iblock/c64/c64c1e17deab277fee542c42e3120cd5.pdf>. — Дата доступа: 16.11.2022.