

## **РОЛЬ И ЗНАЧЕНИЕ КОНЦЕПЦИИ ОБЪЕКТА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА**

Концепция бизнеса является важнейшей составляющей при характеристике текущих (для действующего) или потенциальных (для вновь создаваемого предприятия) бизнес-процессов. Теоретическое обоснование бизнес-процессов позволяет прогнозировать их развитие, контролировать успешность деятельности и в конечном итоге повышает эффективность бизнеса. В ходе формирования концепции бизнеса можно выделить большое число разнообразных бизнес-процессов (до нескольких сотен), которые в определенной степени характеризуют полный цикл внедрения, производства и реализации услуги. Однако на практике предприятие имеет ограниченное количество ключевых бизнес-процессов, от выполнения которых зависит успех на рынке. Очень часто при создании ресторанного бизнеса можно услышать такие понятия, как «идея ресторана», «концепция ресторана», «ресторанная концепция», «тематический ресторан». Как показывает практика, очень немногие представляют, что это в действительности означает. Во всяком случае, существует много трактовок данных понятий. При планировании идеи создания ресторана иногда есть довольно четко сформулированная цель, каким этот ресторан должен быть, в другом случае это больше похоже на желание поработать на ресторанном рынке. То есть саму идею, какое заведение открывать, еще только предстоит разработать. Факторы, являющиеся определяющими при разработке ресторанной идеи, по мнению практиков ресторанного бизнеса, могут быть самыми разнообразными — от корыстных до социальных. Самые популярные — получение максимальной прибыли и престижность.

Концепция ресторана может быть сформулирована в письменном виде. Это достаточно объемный, многостраничный документ, базирующийся на данных маркетинговых исследований. Маркетинговые исследования как независимый объективный источник, подтверждают, или опровергают актуальность имеющейся идеи ресторана в конкретном месте в конкретное время, в конкретном ценовом сегменте. Определяют контингент (сегменты) посетителей, которых можно привлечь к посещению ресторана в рамках существующей идеи; проверяют соответствие представлений авторов идеи и потенциальных посетителей.

Концепция объекта ресторанного дела — это, по сути, пошаговая инструкция создания ресторана как бизнеса, с подробной разработкой всех его составляющих. Разработать детальную концепцию рес-

торана — значит еще раз проверить состоятельность ресторанной идеи, сформировать целостное представление о деятельности всех ресторанных служб. Оформленная концепция позволяет получить на выходе именно тот продукт в виде готового ресторана, который задуман. Концепция позволяет координировать работу всех участников процесса создания ресторана — от проектировщиков, дизайнеров и поставщиков оборудования до специалистов, обеспечивающих ресторанный сервис [1, с. 94].

Целью создания концепции является рассмотрение ресторана с точки зрения единой маркетинговой системы, осуществляющей продажи, где все системы ресторана выполнены в соответствии с единой стратегией. Разработку концепции ресторана можно провести самостоятельно или поручить специалистам ресторанного бизнеса.

### **Источник**

1. *Мтвралашвили, Г. И.* Прибыльный ресторан. Советы владельцам и управляющим / Г. И. Мтвралашвили. — СПб. : Питер, 2017. — 256 с.