

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

В настоящее время доля услуг от общего объема всего валового продукта составляет 48,28 %. По данным Национального статистического комитета Республики Беларусь, на 2013 г. насчитывалось 12 011 объектов общественного питания, а в 2022 г. — 15 000 объектов общественного питания [1].

Растущая конкуренция между объектами, повышение требований к качеству продукции, культуре обслуживания, высокие ставки на аренду помещений и тарифы на коммунальные услуги нацеливают собственников и руководителей организаций на выстраивание эффективной организации объекта общественного питания. Стремление к укреплению своих позиций на рынке заставляет по-новому взглянуть на качество предоставляемых услуг. Качество услуг стало одним из способов привлечения клиентов.

Можно выделить следующие факторы, негативно влияющие на эффективность работы ресторана:

- повышение конкуренции вынуждает рестораны вести активную работу по повышению эффективности своей деятельности, целевой ориентации на определенные категории клиентов, изыскивать способы повышения внутренней эффективности;
- высокая оборачиваемость вложенных средств не допускает замедления оборота, поскольку это приводит к снижению прибыльности и затруднениям воспроизводственных процессов в ресторане;
- усложнение структуры затрат возникает при развитии ресторана, расширении меню, что приводит к повышенной нагрузке на систему учета;
- возможность возникновения неуправляемых или неконтролируемых факторов, обычно связанных с внешними воздействиями, в том числе действиями конкурентов и посетителей.

По мнению авторов, направления повышения эффективности функционирования работы ресторанного бизнеса могут заключаться в следующем:

- внедрение нового оборудования. Модернизация производственных процессов и обслуживания клиентов ресторана требует внедрения более совершенного оборудования. Это касается технологической линии приготовления пищи, сервисного обслуживания, системы расчетов, обустройства основного зала и т.д. Основным направлением повышения эффективности работы ресторана остается горячий цех ресторана. Кроме того, модернизация технологий обработки ингреди-

ентов для приготовления блюд позволяет повышать эффективность работы ресторана за счет снижения затрат и увеличения прибыли;

- разработка и внедрение программы лояльности для клиентов. Это позволит повысить стабильность потока посетителей и оптимизировать загрузку столиков. Сюда же относится система скидок в определенные часы. Например, для ресторана, ориентированного на дневную работу (завтраки, ланчи, обеды и т.д.) актуальна будет скидка на продукцию ресторана с 18:00 до 20:00 (момент закрытия);

- повышение эффективности работы ресторана за счет новых форматов обслуживания. Открытие летних зон, оптимизация процедуры заказа блюд, расширение площади обслуживания и т.д.

Источники

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by>. — Дата доступа: 17.11.2023.

2. *Нестеров, А. К.* Организация работы ресторана и повышение ее эффективности [Электронный ресурс] / А. К. Нестеров // Энциклопедия Нестеровых. — Режим доступа: <https://odiplom.ru/lab/povyshenie-effektivnosti-raboty-restorana.html>. — Дата доступа: 17.11.2023.