

ВЛИЯНИЕ КОНЦЕПЦИИ НА ЭФФЕКТИВНОСТЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОБЪЕКТА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Концепция — общая идея развития объекта ресторанного бизнеса, которая играет ключевую роль в его эффективности и победе в конкурентной борьбе. Одним из значимых аспектов концепции является привлечение целевой аудитории. Уникальная и продуманная концепция, к примеру тематические кафе или спорт-бары, помогает привлечь и удержать определенную группу клиентов, увеличивая поток посетителей и, соответственно, доходы и прибыль. Концепция определяет уровень цен и тип предлагаемых блюд, что влияет на средний чек. Например, рестораны с изысканной, авторской кухней могут устанавливать более высокие цены.

Концепция также влияет на оптимизацию операционных процессов. Она определяет состав меню, что влияет на закупку и использование продуктов, оптимизируя расходы и позволяя получить прибыль. Например, ресторан с местной кухней будет использовать преимущественно местные ингредиенты, что снижает затраты и расходы. Рестораны с четкой концепцией могут внедрять стандартизированные процессы и автоматизацию, что снижает затраты и улучшает качество обслуживания.

Концепция ресторана влияет и на лояльность клиентов, если она соответствует ожиданиям и предпочтениям клиентов. Это способствует их возвращению в заведение и повышению лояльности. Постоянные клиенты будут рекомендовать данное заведение своим знакомым, что в дальнейшем способствует увеличению дохода заведения.

Маркетинговая стратегия объектов ресторанного бизнеса также строится на концепции. Она помогает определить уникальные торговые предложения и способы продвижения на рынке. Запоминающаяся, необычная концепция привлекает СМИ и различных блогеров, которые, в свою очередь, продвигают и рекламируют заведение в социальных сетях. Концепция помогает выделиться среди конкурентов, предлагая уникальный опыт или меню, что привлекает больше клиентов и удерживает их. Уникальные концепции позволяют устанавливать более высокие цены, не опасаясь сильного давления со стороны конкурентов.

Таким образом, концепция ресторана не только определяет его уникальность, но и оказывает существенное влияние на все аспекты его финансовой деятельности: от привлечения клиентов до управления затратами и повышения прибыли и рентабельности [1].

Источник

1. Edatop, концепция ресторана: разработка и основные правила // ЕДАТОП. — URL: <https://edatop.ru/articles/business/marketing/4189-koncepcija-restorana.html> (дата обращения: 22.11.2024).

Л. А. Сакович, К. Д. Ма

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Е. В. Андрос

ПУТИ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Повышение эффективности ресторанов и ресторанных холдингов — проект многоступенчатой комплексной оптимизации всех бизнес-процессов предприятия или группы предприятий: от маркетинга, логистики, производства и продажи до стратегии, инвестирования, контроллинга и анализа трех видов деятельности: операционной, финансовой и инвестиционной.

Основная стратегия повышения эффективности ресторана или группы ресторанов — своевременное получение достоверной и актуальной информации обо всех операционных показателях торговой, логистической и экономической деятельности [1]. Задача любой современной системы управления рестораном — максимально повысить эффективность работы ресторана за счет комплексной автоматизации основных бизнес-процессов: от процесса обслуживания посетителей в зале ресторана до получения финансовой отчетности о работе предприятия. Иными словами, на предприятии должен быть автоматизирован не только фронт-офис — обслуживание посетителей, но и бэк-офис — складской учет, производство блюд и полуфабрикатов, расчет себестоимости производства, складской учет, взаиморасчеты, бухгалтерский и налоговый учет [3].

Важно учесть поступление всех товаров, материалов, ингредиентов в ресторан. Но не менее важно учесть и все варианты расхода продуктов в ресторане. Корректное списание ингредиентов при производстве готовой продукции и, как следствие, получение корректной себестоимости производства — основа в учете продуктов в ресторане. Достоверная информация об остатках на складах играет не менее важную роль, чем данные о себестоимости производства.

Пути повышения эффективности функционирования организации ресторанного бизнеса:

- оптимизация операционных процессов, повышение качества обслуживания, эффективное маркетинговое продвижение, анализ данных и принятие решений, устойчивое развитие [2];