УДК 2964

Комлева А.М.
Студентка магистратуры
2 курс, факультет «ГРТСИ»
РЭУ им. Г.В.Плеханова
Россия, г. Москва

ТЕНДЕНЦИЯ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОЙ СЛУЖБЫ В ОТЕЛЯХ

Аннотация. В статье проведен анализ существующих тенденций развития ресторанной службы в отелях.

Ключевые слова: ресторанная служба, отель, гостиничный бизнес, тенденции, развитие, рентабельность.

Annotation. The analysis of existing trends in the development of restaurant services in hotels is describing in the article.

Key words: restaurant services, hotel, hotel business, trends, development, profitability.

Как известно, все гостиницы на сегодняшний день делят на пять видов по степени звездности, начиная с одной звезды до пяти звезд, когда перечень основных услуг значительно отличается от аналогов более низкой звездности. С тенденциозной точки зрения каждый отель в любой части планеты должен иметь в своем наличии ресторан либо его ближайший аналог. Связано это с тем, что ресторанная служба в развитых странах мира крайне положительно зарекомендовала себя и составляет на сегодняшний день основной костяк формирования рентабельной и продуманной ячейки деловой структуры. [1]

Почему мы обращаем внимание именно на тенденциозную составляющую применительно к развитым и богатым государствам мира? Все дело в том, что для осуществления показателей высокой доходности в

традиционно развитых государствах прибегают к использованию ресторанного бизнеса в гостиницах любого класса. Прежде всего, важно сказать, что благодаря созданию и размещению ресторанных комплексов в отелях от трех до пяти звезд, средний показатель доходности увеличивается на 70-80%, ибо практически все туристы предпочитают размещение в гостиничных номерах с использованием комплексного ресторанного обслуживания.

Основные тенденции развития ресторанной службы в России и во Франции (сравнительный аспект):

Особенности составляющей относительно гостиничного сектора	
В России система ресторанного бизнеса применительно к отелям формируется не более 20-23 лет в связи с тем, что в СССР было запрещено осуществлять коммерческую деятельность и заботится о качестве выпускаемых продуктов. Начиная с 2009 года, российские специалисты в области ресторанного бизнеса осознают, что для увеличения показателей приема гостей важно создавать комплекс ресторанов и комбинатов быстрого питания для привлечения клиентов не только старшей возрастной группы, но и молодого	Применительно к Франции ситуация меняется кардинально в зависимости от особенностей культурологической составляющей и региона, в котором планируется создание сети отелей с ресторанным обслуживанием. В этой стране гостиничный бизнес отличается высоким уровнем сервисного обслуживания и включением в него многочисленных структур продвинутого бизнеса, который приносит высокий доход. По статистике, первые отели с ресторанным питанием во Франции появились еще в 19 веке, таким образом, на сегодняшний день сектор

поколения в зависимости от особых предпочтений. То есть для российских организаторов ресторанного бизнеса все важней подстраиваться под клиента, а не под какой-либо тренд. Благодаря такой концепции удалось увеличить доходность гостиничного сектора не менее чем на 78% всего за 8 лет деятельности.	и система ресторанного обслуживание считается намного более продуманной и эффективной, чем в России. Средний чек за номер в пятизвездочном отеле в Париже и в некоторых других городах страны не превышает и 300 евро, что почти в полтора раза меньше соответствующего показателя по России и ряду стран СНГ.

Таким образом, мировая тенденция в системе ресторанного бизнеса и гостиничного обслуживания такова: в грядущие годы ресторанный бизнес будет вставать на ноги во всех странах, которые зависимы в той или иной степени от ресторанного сектора. Уже сегодня в России данная тема является основной на повестке дня в связи с особенностями структурного характера, так как именно они дают возможность проследить, в каком направлении будет развиваться ресторанный бизнес в грядущие поколения. [2]

Приводим основной перечень мероприятий, которые необходимо пересмотреть в сторону улучшения формирования ресторанной службы в отелях:

1. Автоматизация ресторанной деятельности: отныне заказ можно осуществлять непосредственно в гостиничный номер без необходимости спускаться в ресторан отеля.

2. В 2013 году в большинстве российских гостиниц с ресторанным питанием появилась такая должность, как банкетный менеджер, который

осуществляет функции контроля и регулирования за операционной гостиничной деятельностью.

3. Включение должности ресторанного критика, который осуществляет внешний и внутренний контроль за ресторанной деятельностью и, в случае необходимости, принимает меры по решению возникших проблем.

4. Внедрение механизмов хорики по западному образцу, которые включают в себя следующие основные моменты: работа исключительно под заказ клиента, формирование особого канала сбыта для осуществления операционных процессов, прием продуктов по принципу он-трейд.

Что на современном этапе развития ресторанного бизнеса важней всего принимать во внимание? Прежде всего, гостиница должна стать не только центром размещения клиента для осуществления отдыха либо приятного времяпрепровождения, но и местом для приема важных гостей, осуществления разного рода праздников и корпоративных мероприятий, без которых процесс развития и включенности в бизнес проходит намного более легко и наименее обременительно по затратам.[3]

Особенности внедрения ресторанного гостиничного бизнеса в регионах России: факты и цены рассмотрены далее.

Не секрет, что уровень экономического развития российских регионов на сегодняшний день оставляет желать лучшего и способен привести к значительным изменениям в ближайшие годы в связи с недостаточно высоким уровнем эффективности. Российские гостиницы в столице значительно отличаются по уровню и качеству обслуживания от аналогов на региональном уровне, например, в Сибири, на Дальнем Востоке и на Урале. В таблице ниже представляем стоимость услуг кейтеринга в Президент-отеле в Москве и в Нижнем Новгороде на май 2017 года:

Москва	Нижний Новгород
Стандартный пятизвездочный отель, в котором постояльцы имеют возможность завтракать, обедать и ужинать как в общем ресторанном отделении, так и непосредственно с доставкой заказа в номер. Средний чек составляет не более 40-45 тысяч рублей с гостя на одну ночь.	Аналогичный номер в третьей столице России представлен как четырех, так и пятизвездочными номерами, стоимость за одну ночь значительно разнится. Уровень сервиса не ниже, чем в Москве, Саратове или в Новосибирске, но значительная доля сервиса обходится на порядок ниже.

Таким образом, ресторанная служба в отеле высшего класса зависит не столько от себестоимости осуществления мероприятий питания и объемов потребления ресурсов, но и самой стоимости жилья за одну ночь. Надо понимать, что в России данный вид бизнеса пока еще набирает обороты, он не сформировался в полной мере, и имеется тенденция к пересмотру стандартных принципов в системе кейтеринга услуг и развития деловых процессов. [4]

Инновации в службе питания отелей и гостиниц России расссмотрены далее.

Мы прекрасно понимаем, что для осуществления инновационной составляющей, необходимо использовать не только значительные финансовые ресурсы и составляющие, но и правовые и регулирующие принципы развития доставки питания непосредственно в номер постояльца. С инновационной точки зрения важно прибегать к целому ряду аспектых показателей и структурных элементов для определения роли ресторанного обслуживания в российской гостинице любого уровня звездности.

Какой эффект могут принести в ближайшие годы инновационные регуляторы для снижения концепции и средств ресторанного питания:

1. Повышение размеров прибыли и недопущение возрастания доли издержек при планировании операционных затрат.
2. Контроль за оптимизационной составляющей предприятия.
3. Значительное улучшение качества обслуживания, как в ресторанах, так и в самих отелях.
4. Разработка и поддержка маркетинговых мероприятий в гостиничном секторе.
5. Внедрение и апробация систем скидок и дисконтов постоянной категории клиентов.
6. Аналитическая составляющая при планировании и разработке концептов маркетингового регулирования на объектах общепита.
7. Увеличение производительности труда сотрудников ресторанов и гостиниц при значительном снижении оплаты труда.[5]

Исходя из вышеизложенной информации, в России на сегодняшний день имеется достаточная ресурсная база, которая позволяет создать предпосылки для внедрения в отелях западных маркетинговых систем операционного планирования и развития бизнеса. Средний чек в российском ресторане значительно превышает по данным на 2017 год аналогичные показатели развитых стран, но рано или поздно эффективность в ресторанном гостиничном бизнесе возьмет верх над ценовой составляющей.

Список литературы

1. Белушенко В.С., Юрченко А.А. Организация службы питания в номерах гостиничного предприятия как фактор позиционирования гостиничных услуг // Туризм: гостеприимство, спорт, индустрия питания:

материалы Всероссийской научно-практической конференции. - Сочи: Сочинский государственный университет, 2015. -С.107-110.

2. Велединский В.Г. Сервисная деятельность: учебник / В.Г. Велединский. - М.: КНОРУС, 2012. - 176 с.

3. Джум Т.А., Зайко Г.М. Современные формы обслуживания в ресторанном бизнесе. - М.: Магистр, 2015. - 528 с.

4. Джум Т.А., Ксенз М.В., Корнева О.А. Использование старинных рецептов русской кухни в современных технологиях ресторанных блюд // Известия высших учебных заведений. Пищевая технология. - 2015. - № 2-3 (344-345). - С. 50-53.

5. Индустрия питания: современные инновационные процессы и их оценка / Г.М. Романова, Т.Е. Гварлиани, Л.М. Романова, Н.В. Баль, под ред. проф. Г.М. Романовой.- М.: Финансы и статистика, 2013. - 240 с.