

Современное состояние и перспективы развития общественного питания



Общественное питание — отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции. Предприятия общественного питания делятся на рестораны, бары, кафе, столовые и закусочные.

Развитие общественного питания:

дает существенную экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов;

предоставляет рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу, что повышает их работоспособность, сохраняет здоровье;

дает возможность организации сбалансированного рационального питания в детских и учебных заведениях.



Современное состояние предприятий общественного питания в Казахстане

- Предприятия общественного питания стремительно развиваются и опережают в динамике своего роста многие другие отрасли экономики Казахстана. Особое место в системе общественного питания занимают рестораны. Ресторанный бизнес – это специфический вид деятельности, способствующий не только удовлетворению потребностей населения в качественном питании, но и обеспечивающий качественное обслуживание клиентов, удовлетворяя их эмоциональные и эстетические потребности, создавая тем самым лучшие условия для проведения досуга .
- Ресторанный бизнес - одна из немногих сфер отечественной экономики, в которой практически с самого начала экономических реформ в полной мере проявились рыночные отношения, и сегодня, спустя десятилетие, это наиболее динамично развивающийся и высокодоходный, а следовательно, перспективный для инвестиций и привлекательный для предпринимателей сегмент казахстанского рынка услуг.



Современное состояние предприятий общественного питания в Казахстане

- В столице Республики Казахстан - Астане, большое количество современных торговых и развлекательных комплексов и точек общепита были открыты там в 2006-2007 годах - период бурного развития потребительского сектора. Стоит отметить, что Астана в два раза меньше по численности населения, чем Алматы, и количество заведений общепита также в два раза уступает алматинскому - 637 (в том числе 196 ресторанов).
- Большинство предприятий общественного питания в Казахстане относятся к малым предприятиям, и, несмотря на возрастающую конкуренцию в этой сфере, услуги по предоставлению продуктов общественного питания пользуются и будут пользоваться опережающим спросом со стороны потребителей, что связано как с улучшением уровня жизни населения, так и с развитием культуры отдыха в местах общественного питания. К примеру, в настоящее время широкое распространение на рынке услуг общественного питания получили предприятия, ориентированные на самые разные потребительские группы: как точки быстрого обслуживания типа «фаст-фуд», основной аудиторией которых являются школьники, студенты и офисные работники, так и элитные фешенебельные рестораны, посетителями которых являются люди со сравнительно высоким уровнем дохода и повышенными запросами к качеству обслуживания.



Современное состояние предприятий общественного питания в Казахстане

- В последние годы ресторанный бизнес стал привлекать все больше инвесторов из самых разных сфер бизнеса. Это связано, прежде всего, с привлекательностью данного рынка в условиях экономического роста страны и благосостояния населения, а также с возможностями получения стабильной прибыли в течение всего времени существования ресторана при его грамотном управлении (общественное питание является одной из самых ликвидных отраслей экономики).
- В тоже время ресторанный бизнес таит в себе много опасностей для потенциальных инвесторов. Для того чтобы ресторан начал приносить прибыль, необходимо построение грамотной маркетинговой политики, нацеленной на привлечение и удержание целевой аудитории. Поэтому следует заранее проинформировать население об открытии заведения, а затем поддерживать постоянный интерес к нему, как привлекая новых посетителей, так и формируя лояльность старых. Если же речь идет о принципиально новой специализации ресторана (особенно с экзотической кухней), следует в обязательном порядке адаптировать кухню для народного потребителя с учетом их вкусов при поддержании постоянного наличия доступных для приготовления блюд продуктов.



© Melissa Hartfield

Современное состояние предприятий общественного питания в Казахстане

- В настоящее время на рынке недостаточно ресторанов для клиентов среднего класса со средним чеком 10-15 долл. Сейчас эта ниша развивается за счет открытия демократичных заведений - кафе, кофеен и ресторанов фаст-фуд. Значительную долю среди открывающихся ресторанов занимают японские суши-бары. Именно поэтому на рынке происходит постепенный перенос инвестиционной активности из ниши дорогих ресторанов в сегмент ресторанов и кафе средней ценовой категории, а также фаст-фудов.
- Успех работы ресторана в огромной степени зависит от директора (управляющего), от его способностей управлять персоналом, договариваться с поставщиками, умения планировать затраты и вовремя принимать правильное решение по стратегическому управлению рестораном, также значительную роль играют личностные качества руководителя ресторатора. Некоторые хозяева ресторанов теряют прибыльный ресторан, только из-за того, что не смогли правильно оценить своего директора, наладить с ним человеческие отношения, показать свою заинтересованность в успехах «своего ресторанного директора». Притом, что обязанности директора крупного ресторана и директора небольшого кафетерия практически мало отличаются.



Перспективы развития общественного питания в Казахстане

- Изменение общего объёма рынка услуг по предоставлению продуктов питания и напитков (общественное питание) в Республике Казахстан за период с 2004 по 2015 год, как показывает график, демонстрирует ярко выраженную положительную динамику. Исследование рынка общественного питания говорит о том, что в некоторые годы прирост объёма составлял до 40-45%, а начиная с 2011 года закрепился на уровне 6-20%. Об активном развитии сферы общественного питания также свидетельствует расширяющаяся сеть предприятий: по состоянию на конец 2013 года общее число точек общественного питания в республике превысило 23 000, а совокупное число посадочных мест в них подобралось вплотную к 2 млн. Таким образом, резюмируя ситуацию на рынке общественного питания Казахстана, можно с уверенностью утверждать - развитие идет высокими темпами, рынок еще не насыщен и на нем есть еще достаточно места для большого количества игроков, однако успех в конкурентной борьбе во многом зависит от месторасположения, ценовой политики, концепции и высококвалифицированного ресторана.

