

УДК 338.4

ПРОБЛЕМА ВОСТРЕБОВАННОСТИ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ УСЛУГ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ СЕЛА ОМУТИНСКОГО

THE PROBLEM OF DEMAND FOR MORE SERVICES AT PUBLIC CATERING
ENTERPRISES IN THE VILLAGE OF OMUTINSKIY

Марина Александровна Робканова, студент, кафедра сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, Тюменский государственный университет, Тюмень, Российская Федерация
marina-robkanova@mail.ru

Елена Евгеньевна Ермакова, кандидат филологических наук, доцент, кафедра сервиса, туризма и индустрии гостеприимства, Тюменский государственный университет, Тюмень, Российская Федерация

Marina A. ROBKANOVA
Tyumen state University, Tyumen, Tyumen region, Russian Federation
marina-robkanova@mail.ru

Elena E. ERMAKOVA
Tyumen state University, Tyumen, Tyumen region, Russian Federation

Аннотация

В настоящее время очень остро стоит вопрос об инвестиционной привлекательности территории Омутинского муниципального района. Предприятия общественного питания – одна из проблем, которая способствует развитию решению существующих задач в рамках государственных проблем, поставленных перед современным обществом.

В настоящее время услуги общепита ценятся на малых территориях. В каждом райцентре Тюменской области функционируют более трех предприятий общественного питания, которые не отстают в предоставлении услуг от городских кафе и ресторанов. У людей появилась возможность выбирать и сравнивать; таким образом встает вопрос о должном соответствии услуг общественного питания всем запросам, которые задает общество.

Исходя из потребностей населения, предприниматели пытаются поддерживать на должном уровне как основные, так и дополнительные услуги. Население близлежащих поселений старается не отставать от города, поэтому люди все время совершенствуются и познают новинки гастрономии и развлечений. Таким образом, чтобы поддерживать соответствующий уровень, предприниматели района заинтересованы в профессиональных кадрах, которые смогут развивать рынок общественного питания, тем самым дать возможность людям выбирать и проводить свой досуг.

Abstract

Currently a very acute question about the investment attractiveness of Omutinskiy municipal district. Catering is one of the problems that contributes to the development and the current challenges within the public challenges to modern society.

Currently the catering services are appreciated for the small territories. In each district of the Tyumen region, there are more than three catering companies, which do not lag behind in providing the city's cafes and restaurants. People have the opportunity to choose and compare, so the question of the proper line of services catering to all the norms that society demands.

Based on the needs of the population, entrepreneurs are trying to keep both core and additional services. The population of the surrounding communities trying to keep up with the city, so people are improving all the time and learn the new gastronomy and entertainment. Thus, to maintain the appropriate level that the entrepreneurs are interested in professionals who can develop the catering

market, thereby giving people the opportunity to choose and spend their leisure time in their free time.

Ключевые слова: инвестиционная привлекательность, услуга, дополнительные услуги, предприятия общественного питания, сфера питания, заработная плата, потребности населения, продвижение предприятий общественного питания, развлечения, гастрономия
Keywords: investment attractiveness, service, value added services, catering, food, wages, needs of the population, the promotion of enterprises of public catering, entertainment, gastronomy

Исходя из ГОСТ Р 50646-2012 «Услуги населению. Термины и определения», услугой называется результат непосредственного взаимодействия исполнителя и потребителя, а также собственной деятельности исполнителя услуг по удовлетворению потребности потребителя услуг.

Целью работы является анализ организаций села Омутинского, работающих в сфере питания, и мониторинг предоставляемых дополнительных услуг.

Основными задачами являются:

- характеристика предприятий общепита;
- проведение опроса среди населения Омутинского района;
- предложения по организации дополнительных услуг.

На протяжении многих лет услуга общественного питания считалась невостребованной в Омутинском районе. Потребности в общественном питании у населения, а именно: проведение юбилейных торжеств, питание в обеденный перерыв в кафе или в столовой не было. В крупных организациях и учреждениях района были организованы столовые, которые предоставляли услуги питания работникам бесплатно или за определенную плату. Кроме того, уровень благосостояния граждан не позволял тратить семейный бюджет на услуги общественного питания. Сегодня ситуация кардинально изменилась, востребованность данной услуги возрастает.

По данным Администрации Омутинского муниципального района, в 2016 г. средняя заработная плата в сельскохозяйственной сфере составила порядка 16 тыс. руб., показатель бюджетной сферы – примерно 30 тыс. руб.

На основании статистических данных по Тюменской области в 2016 г. средняя заработная плата в Омутинском районе составила 38451 руб. Таким образом, можно сделать вывод: население может позволить себе посетить предприятие общепита, как в целях питания, так и в целях проведения досуга. Изучив ситуацию на рынке услуг, частные предприниматели села организуют бизнес в сфере общественного питания, используя необходимые ресурсы для привлекательности и конкурентоспособности своих предприятий. Наряду с проблемами ограниченности первоначального капитала, профессиональных трудовых ресурсов, возникает проблема привлечения потенциальных клиентов.

На данный момент в с. Омутинском функционируют 3 предприятия общественного питания, находящиеся в частной собственности. Все предприятия находятся в центре с. Омутинского, что удобно для жителей села. На данных предприятиях предоставляются услуги питания и досуга (юбилейных торжеств, официальных приемов). В связи с этим предприниматели заинтересованы в профессиональных ведущих, музыкантах, творческих группах по организации и проведению досуговых мероприятий, предоставлению дополнительных услуг.

Кафе «Рандеву» является обществом с ограниченной ответственностью (ООО «Коопторг Сервис»). Кафе на 80 посадочных мест. Несмотря на то, что в данном поселении расположены еще несколько предприятий общепита, данное кафе функционирует на рынке с. Омутинского давно, пользуется спросом у населения и имеет своих постоянных клиентов.

Кафе-бар BeerEza, привлекает к себе внимание из-за удачного местоположения: оно находится в центральной гостинице, что дает возможность обслуживания туристов и

посетителей гостиницы. Предприятие вышло на рынок в январе 2017 г. Отзывы противоречивые, к отрицательным следует отнести услуги неквалифицированного персонала и различные недочеты в работе официантов.

Кафе «Премьер» на рынке общепита появился в 2016 г. Кафе находится вблизи «Рандеву», но имеет маленькую площадь обеденного пространства: вместимость зала не более 30 человек. Отзывы жителей положительные: вкусные обеды и дружелюбный персонал. Но организация юбилейных торжеств, свадеб не всегда соответствует требованиям современности.

Можно сделать вывод, что представители общепита Омутинского района имеют недостатки в плане предоставления профессиональных услуг питания и обслуживания. Для того чтобы сохранить свое место на рынке, нужно поддерживать и совершенствовать работу персонала, повышать квалификацию работников, внедрять маркетинговую систему, совершенствовать рекламу, предоставлять современные дополнительные услуги, совершенствовать внешнюю привлекательность предприятий. Необходимо быть конкурентоспособным на рынке сферы услуг.

По результатам опроса, проведенного среди жителей Омутинского района, мы имеем следующий результат. 98 человек из 103 опрошенных желают видеть разнообразие услуг в предприятиях общепита села (95% от общего числа опрошенных), остальные 5 дали отрицательную оценку. В таком случае формулирую вывод о высокой востребованности услуг общественного питания в Омутинском районе, но, чтобы удержать такой показатель, необходимо совершенствовать спектр услуг на данных предприятиях. В данной работе будет предложен проект такой дополнительной услуги, как свадьба «под ключ».

Свадьба, организованная кафе «Рандеву» под ключ, представляет собой мероприятие, ответственность по подготовке которого полностью берет на себя куратор, состоящий в штате персонала кафе. Этот вид услуг подходит виновникам торжества, которые хотят сберечь время, нервы и эффективно потратить деньги. Многие считают, что услуги специалистов, организующих свадьбу, подходят под серьезную статью расходов, однако это не совсем верно. Помощь специалистов, работающих в сфере свадьбы, в настоящее время действительно стоит приличных денег, но благодаря связям, знанию свадебного рынка, они помогают сэкономить на многих других вещах. Дополнительным плюсом является сельская местность, где цены на услуги гораздо ниже городских.

Услуга, предоставляемая кафе «Рандеву» для организации свадьбы под ключ, будет содержать основные элементы подготовки праздника, без которых мероприятие будет неполным, а также дополнительные организационные моменты.

Все начинается с беседы будущих супругов со свадебным куратором, они оглашают примерное количество гостей, тематику торжества, пожелания относительно места проведения выездной регистрации, времени. Учитывая предпочтения жениха с невестой, куратор подбирает несколько вариантов оформления, которые подходят для задумки виновников торжества.

Когда выбрано место, организатор свадьбы занимается решением остальных вопросов, советуясь с будущими новобрачными. Крайне важно, чтобы молодые люди доверяли имиджу кафе, к которому обратились, потому, что большой опыт подготовительных работ к свадьбам даст возможность профессионалам создать настоящему красивое торжество. Лишнее беспокойство заказчиков только помешает эффективной работе специалистов. После успешного заключения договора, заказчики спокойно ожидают своего торжества, а куратор начинает организацию мероприятия согласно пунктам договора.

Далее приведем перечень основных услуг, предоставляемых во время организации торжества под ключ.

В первую очередь будет предложено по организации *выездной регистрации* в живописные места Омутинского района. При организации будут задействованы:

автомшины кафе, инвентарь ресторана (стулья, столы), оформитель и ведущий церемонии с комплектом аппаратуры.

Существенным моментом является и красивая обстановка. Кафе обладает своим уникальным стилем, ведь интерьер считается своеобразной визитной карточкой заведения. При заказе свадьбы под ключ, у заказчиков есть выбор *оформления зала* в любой цветовой гаммой. Данную услугу предоставляют местные предприниматели, занимающиеся в сфере оформления. Благодаря эксклюзивному оформлению зала можно без проблем создать уютную атмосферу праздника и добавить колорит в празднество свадьбы. Использование дополнительных аксессуаров дает возможность сделать интерьер идеально подходящим для торжества по запросу потребителя.

Флористы и оформители способны учесть все пожелания для организации свадьбы на высоком уровне. В большинстве случаев столы в кафе располагаются в форме буквы «П». В последнее время центральный стол дополнительно украшает разноцветный фартук. К столу добавляются аксессуары, такие как: цветовая композиция, свадебная атрибутика (бокалы, семейный очаг, свадебный банк), выполненная на заказ под тематический стиль свадьбы.

Важной составляющей любой свадьбы является *застолье*. Свадебный банкет проводится в виде пира за столом, который сопровождается частичным обслуживанием официантами. Столы для гостей сервируются закусочными и пирожковыми тарелками, салфетками, рюмками, фужерами и бокалами для шампанского. Кафе может предложить разнообразное меню, состоящее из русской, европейской кухонь и специальных предложений от шеф-повара. Для тематической свадьбы подбирается соответствующее меню. К примеру, для русской свадьбы шеф-повар ресторана приготовит целого поросенка с овощами, необычные закуски, подходящие под стиль торжества.

Еще одним дополнением услуги «свадьба под ключ» является предложения по услуге *ведущих и артистов*. В кафе «Рандеву» работают как ведущие села Омутинского, так и с города Ялуторовска, Заводоуковска, Ишима. Кафе «Рандеву» при оформлении заказа учитывает все особенности и рекомендует заказчикам подходящего ведущего. В день свадьбы ведущий пребывает в кафе за час до начала торжества. За час до начала он готовит свой реквизит, устанавливается звуковое оборудование, проходит подготовка микрофонов и настройка звука. По приезду гостей, ведущий готовит встречу молодоженов, разучивая эффектные флешмобы и, конечно, не обходится без презентации роскошного карава и благословения родителей.

Дополнительно куратор предлагает команду *видеографа и фотографа* исходя из пожеланий заказчиков. Работа фотографа и видеографа длится в течение всего свадебного дня: с начала сборов жениха и невесты и заканчивая финалом свадьбы – фейерверком. В течение дня фотограф и видеограф объезжают с молодоженами красивые местные пейзажи села, за 20 км от села устраивают фотосессию и видео в селе Большое Сорокино, где находится старинная церковь с уникальными фресками. Работники этой сферы помогают молодоженам правильно позировать, координируют расположение гостей.

При оформлении услуги «Свадьба под ключ» в кафе «Рандеву» *торт и сладкий стол* организуются в подарок, как приятный комплимент при выборе предприятия общепита кафе «Рандеву», что поможет привлечь клиентов. Торт и сладкий стол производятся на хлебопекарне ООО «Коопторг-Сервис». При встрече с куратором присутствует кондитер, учитывающий все особенности и пожелания молодоженов. Кондитер схематично оформляет на бумаге проект торта и сладкий стол, согласует с молодоженами начинки. Торт готовится за 24 часа до свадебного торжества. Кафе «Рандеву» оставляет за собой заключение договоров с поставщиками услуг, прописывая все точности и форс-мажорные обстоятельства, гарантируя заказчикам качество и точные временные рамки.

В организации торжества, куратор свадьбы использует четкий план. Поэтому для того чтобы организовать традиционную свадьбу нужно руководствоваться опытом в проведении и иметь коммуникабельность в организации свадебного мероприятия.

Необходимо отметить, что свадебный эксперт, организующий свадьбу «под ключ», выступает в роли распорядителя, а в день торжества – в роли свадебного координатора, под чутким руководством которого свадьба пройдет в полном соответствии со сценарием. Поэтому свадебный эксперт это тот, кто делает всю свадьбу «от и до».

Себестоимость услуги «Свадьба под ключ» на 28 июля 2017 года, с. Омутинское, кафе «Рандеву», 60 человек, тариф VIP, составит 165 тыс. руб. Данная цена является конкурентоспособной по сравнению с другими ценами на подобную услугу.

В случае расширения дополнительных услуг, в том числе организованных «под ключ», предприятия общественного питания Омутинского района выйдут на новый уровень, привлекая клиентов новинками и собственной неповторимостью.

Список литературы

1. ГОСТ Р 50646-2012 Услуги населению. Термины и определения. С. 1-2.
2. Статистический доклад «Социально-экономическое положение городских округов и муниципальных районов Тюменской области без автономных округов в январе 2017 года». С. 29-31.

References

1. GOSTR 50646-2012 Usluginaseleniyu. Terminy i opredeleniya. pp. 1-2.
2. Statisticheski doklad «Sotsial'no-ekonomicheskoe polozhenie gorodskikh okrugov i munitsipal'nykh raionov Tyumenskoj oblasti bez avtonomnykh okrugov v yanvare 2017 goda». pp. 29-31.