

МЕНЮ, ЯК ОСНОВА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Шабельнік Д.В.

Науковий керівник – Рябєв А.А., ст. викладач

Не одне підприємство ресторанного господарства не обходиться без меню, тому грамотний підхід до його складання грає дуже важливу роль у функціонуванні закладу. Меню – це спосіб запропонувати гостю те, що йому більш цікаве, вразити його та привернути увагу. Оскільки імідж ресторану, в першу чергу, залежить від вибору кухні та концепції, то цілком логічно починати діяльність саме зі складання меню.

По-перше, для того, щоб правильно скласти карту страв, необхідно проаналізувати конкурентний ринок: слід спостерігати за конкурентами, а саме, визначити, чи співпадає їх меню з концепцією ресторану, що відвідувачі частіше всього замовляють і т.д. Тільки після стадії аналізу ринку можна правильно сформувати меню ресторану.

По-друге, під час складання меню необхідно враховувати наступні фактори: цільова аудиторія, вибір кухні, формат закладу, кулінарні тренди, рівень торгової націнки та оптимальну собівартість кожної страви.

Досить часто ресторатори сперечаються, яке обрати меню – довге або коротке. Деякі вважають, що користь довгого меню полягає в тому, що гостю пропонується більший асортимент страв, і тим самим, людина буде повертатися у заклад, щоб кожен раз куштувати щось нове. Інші (і це більш правильний підхід) віддають перевагу короткому меню. Довге меню збільшує час обслуговування відвідувачів. Замість того, щоб визначитися із замовленням протягом декількох хвилин, вони будуть довго і детально вивчати меню. Виходячи з цього, швидкість обслуговування інших столиків значно знизиться, а отже, заклад втрачатиме гроші.

Нерідко буває так, що одні позиції в меню користуються великим попитом, а інші – навпаки (навіть якщо їх націнка мінімальна). З цього виходить наступне: меню необхідно складати таким чином, щоб воно продавалося. Для цього, перш за все, треба проаналізувати існуючий асортимент і виявити так звані маржинальні позиції, тобто ті, які приносять найбільший прибуток. Зробити це можливо за рахунок створення тимчасового меню. Саме тимчасове меню дозволить виявити маржинальні позиції. Після виявлення маржинальних страв, їх необхідно виділити та розмістити в окремий блок так, щоб вони виділялись на фоні інших позицій. Важливо не встановлювати найвищу або найнижчу ціну на маржинальні страви, оскільки це негативно вплине на

продажі. Окрім того, маржинальні страви рекомендується виділяти фотографією, що дасть змогу зачепити погляд гостя. Також, треба акцентувати увагу споживачів на рідкісних та дорогих інгредієнтах, тому що всі бажають спробувати щось незвичне, те, чого не можна купити у звичайному магазині. Подібні складові виступають хорошим виправданням високої ціни.

Слід також зазначити, що в загалі меню ресторанного підприємства з точки зору його постійності – це річ доволі відносна. Це пояснюється низкою факторів: наявність сировини, що, наприклад може залежати від сезону або врожайності; спад чи зростання попиту на ту або іншу страву, що може пояснюватися модою, наприклад, на кухню будь-якої країни світу і т.д. Тому для вирішення цих питань в рестораних підприємствах зазвичай створюють основне меню, що є незмінним протягом року. А в додаток до нього створюють різноманітні меню: меню дня зі стравами та напоями комплексного обіду (меню бізнес ланча), меню з сезонними стравами та напоями.

Отже, виходячи із всього вище сказаного, створення меню ресторану – це найважливіший та найкращий маркетинговий інструмент, що привертає увагу відвідувачів, і грамотний підхід до його складання дасть гарантію повторного відвідування гостей ресторану. При цьому у разі постійної роботи з меню шляхом його зміни щодо переліку страв, напоїв та цін на них ресторанне підприємство може отримати конкурентні переваги на ринку аналогічних підприємств, що в свою чергу дозволить максимізувати фінансовий та іміджевий прибуток підприємства.

СОЦІАЛЬНІ ТЕХНОЛОГІЇ В ТУРИЗМІ

Козлова А.С.

Науковий керівник – Нохріна Л.А., канд. техн. наук, доцент

Технологія – це сукупність методів та інструментів для досягнення бажаного результату; в широкому сенсі – застосування наукового знання для вирішення практичних завдань. Технологія включає в себе способи роботи, її режим та послідовність дій.

Соціальні технології зазвичай трактуються з двох позицій – як сукупність прийомів, методів і впливів для досягнення поставлених цілей і вирішення певних проблем і як способи застосування теоретичних висновків науки у вирішенні практичних завдань.

Соціальні технології розуміються так само як технології взаємодії між людьми. Вони враховують внутрішню природу самої людини і взаємодію людей між собою; дисциплінують поведінку людини, вима-