ОПТИМИЗАЦИЯ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

OPTIMIZATION OF BUSINESS PROCESSES IN THE FOOD INDUSTRY

УДК 338.46

Крылова Рамиля Вафовна, старший преподаватель кафедры «Технологии общественного питания» Института пищевых технологий и дизайна - филиал Государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» Россия, г. Нижний Новгород

Krylov Ramil Uapovna, ramilya8989@rambler.ru

Аннотация

Ресторанный бизнес признан одной из наиболее пострадавших от пандемии отраслей. Создавшаяся эпидемиологическая ситуация основательно поменяла культуру потребления и рынок в целом. Рестораторы ищут новые ниши, запускают новые направления и находят новые решения для оптимизации бизнес-процессов. Одним из целесообразных направлений оптимизации является частичная или полная автоматизация деятельности предприятия.

Abstract

The restaurant business is recognized as one of the most affected industries by the pandemic. The current epidemiological situation has fundamentally changed the culture of consumption and the market as a whole. Restaurateurs are looking for new niches, launching new directions and finding new solutions to optimize business processes. One of the most appropriate areas of optimization is partial or full automation of the enterprise's activities.

Ключевые слова: бизнес-процессы, общественное питание, оптимизация, инновации, эффективность управления.

Keywords: business processes, public catering, optimization, innovation, management efficiency.

Российский ресторанный рынок последние несколько лет показывал постоянный рост, опережая при этом, темпы роста национальной экономики. По данным Росстата, рост оборота в % к предыдущему году в сопоставимых ценах составил: в 2019 году – 5,5 %, 2018 – 4,23 %, 2017 – 3,2 % (рис.1).



Рисунок 1 – Оборот общественного питания в РФ с 2016 по 2019 год [1]

В связи с этим лишь немногие предприятия занимались сокращением фудкостов, введением безотходного производства, оптимизацией меню и бизнес-процессов. Но сложившаяся эпидемиологическая ситуация в мире внесла свои коррективы. Введение карантина вынудило ресторанный бизнес поменять правила. Чтобы пережить последствия пандемии, предприятия индустрии питания упрощают интерьер, сокращают персонал, убирают из меню дорогие блюда, организуют доставку блюд на дом. Рассмотрим влияние ограничительных карантинных мер на выручку предприятий питания (табл.1).

Таблица 1 – Оборот общественного питания 2020 году в сравнении с 2019 годом [2]

Месяцы	Оборот общественного питания в 2019 году, млн. руб.	Оборот общественного питания в 2020 году, млн. руб.	В % к предыдущему году
январь	122 746,8	134 025,7	109,2
февраль	119 426,2	130 374,2	109,2
март	127 541,4	126 085,9	98,9

апрель	129 936,6	62 977,6	48,5
май	132 935,8	64 085,6	48,2
июнь	135 800,2	78 005,1	57,4
июль	137 345,9	102 895,6	74,9
август	142 750,5	121 290,5	85,0
сентябрь	151 512,9	135 555,1	89,5
октябрь	150 811,3	133 961,6	88,8
ноябрь	146 171,8	124 791,9	85,4
ИТОГО	1 496 979,4	1 214 048,8	81,1

Выручка от продаж предприятий общественного питания России в январе – ноябре 2020 г. составила 1214,1 млрд руб., или 81,1 % к уровню предыдущего года (снизилась на 18,9%). Падение выручки от продаж общественного питания России началось на фоне эпидемии коронавируса: в апреле он снизился на 51,5% к уровню соответствующего периода прошлого года, до 63 млрд руб., в мае - на 51,8%, до 64,1 млрд руб., в июне - на 42,6%, до 78 млрд руб. В июле темпы падения существенно замедлились - оборот уменьшился на 25,1%, до 102,9 млрд руб. В августе оборот общепита снизился на 15% к аналогичному периоду предыдущего года, до 121,3 млрд руб.

Основными пострадавшими от введения ограничений во время пандемии стали те заведения индустрии питания, которые были расположены в торговых и офисных центрах, при отелях, бары, рестораны со слабой концепцией, кейтеринговые компании. И в тоже время, недорогие сетевые заведения, сети фастфуда, рестораны работающие на доставку с невысоким чеком оказались наиболее устойчивыми в пандемию. Даже после снятия ряда ограничительных мер тенденция онлайн-заказов продолжилась.

Чтобы остаться на плаву и развиваться большинство компаний индустрии питания начинают понимать необходимость перемен в деятельности предприятий, но далеко не все из них представляют, какой элемент в цепочке стоит изменить или исключить, чтобы получить максимальную выгоду. Поэтому в ресторанном бизнесе очень важно наладить работу всех бизнес-процессов.

Инновации в индустрии питания – это применение инновационных технологий в процессе производства кулинарной продукции, новые способы

обработки продуктов питания, информационные технологии, применяемые в процессе производства продукции и оказания услуг общественного питания. Если мыслить глобально, то сегодня Россия стоит на пороге концепции цифровой экономики, так как цифровые технологии затрагивают каждый аспект жизни. Внедрение инновационных технологий позволит оптимизировать работу бизнес-процессов предприятия.

Рассмотрим управление бизнес-процессами в ресторане (рис 2).



Рисунок 2 – Структура бизнес-процессов в ресторане

Под бизнес-процессами в индустрии питания понимается набор правил и алгоритмов, используемых для организации повседневной работы предприятия. Качественное управление своими бизнес-процессами помогает предприятию выйти в лидеры продаж на своем рынке. А под управлением бизнес-процессами понимается процесс оптимизации стандартов работы предприятия.

С целью эффективного и результативного ведения бизнеса каждая компания стремится автоматизировать все свои бизнес-процессы. Автоматизация дает возможность повысить производительность труда, избавить сотрудников предприятия от выполнения рутинных и механических задач и увеличить эффективность стратегического управления.

Внедрение автоматизированной системы управления взаимоотношения с клиентами (GRM-система) позволит качественно и быстро наполнить клиентскую базу, управлять программой лояльности для клиентов, создать «черный список» клиентов, сократить время выполнения заказа и формировать актуальные данные об эффективности бизнеса.

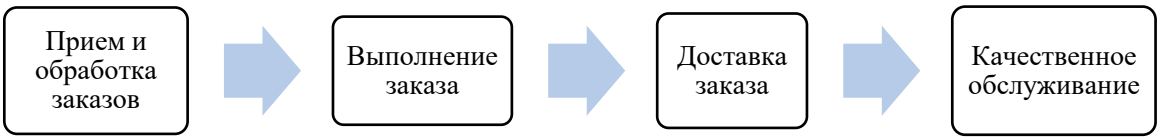


Рисунок 3 – Этапы доставки еды

Система автоматизации дает возможность предприятию осуществлять контроль за качеством работы сотрудников (время обслуживания, соблюдение стандартов предприятия при формировании заказа), грамотно распределять нагрузку, увеличить выручку и масштабировать бизнес, так как довольный онлайн-клиент захочет посетить данное заведение, чтобы оценить комфорт, попробовать новые блюда. Поэтому внедрение IT-технологий является одной из приоритетных задач любого заведения.

Список литературы:

1. Федеральная служба государственной статистики. Ссылка: https://rosstat.gov.ru/folder/23457?print=1
2. ЕМИСС. Государственная статистика. Ссылка: https://www.fedstat.ru/indicator/31258

References:

1. Federal State Statistics Service. Link: https://rosstat.gov.ru/folder/23457?print=1
2. EMISS. State statistics. Link: https://www.fedstat.ru/indicator/31258