



Н.С. Родионова, Е. В. Субботина.
***Ресторанный бизнес – современное
состояние и тенденции развития.***
Монография. Воронеж: Воронеж.
гос. технол. акад., 2009. – 226 с.

Ресторанный бизнес сегодня — одна из самых динамично развивающихся сфер экономики. Представленное издание, пожалуй, первое, в котором предприняты попытки систематизировать, комплексно и полномасштабно проанализировать историю развития, актуальные проблемы, современные тенденции и законы развития сферы питания.

Совершенно очевидна актуальность данного издания. Наряду с многочисленными работами, посвященными истории развития сферы питания, актуальным трендам в технологии и организации предприятий общественного питания, наблюдается острый дефицит качественной учебной и научной литературы по этому вопросу.

Авторы монографии — Родионова Наталья Сергеевна, доктор технических наук, профессор, декан факультета прикладной биотехнологии ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» и Субботина Елена Викторовна, директор Института туризма и гостеприимства (филиал РГУТиС). Авторам удалось успешно сочетать административную работу с научной и педагогической,

Современный взгляд на состояние и тенденции развития ресторанного бизнеса

Султаева Н. Л.

что объясняет удачные подходы в изложении материала, делающие его доступным для педагогических работников, студентов, аспирантов, работников индустрии гостеприимства и широкого круга читателей.

Структура представленной к рецензии монографии логична, выводы и рекомендации обоснованы, органично вытекают из представленного материала. Налицо комплексный, системный анализ многочисленных источников — как традиционных учебных, научных, научно-популярных, так и материалов периодической печати и широкого круга интернет-ресурсов по исследуемой проблеме.

В монографии выделены 11 глав, в которых последовательно рассматриваются следующие вопросы: история развития ресторанного бизнеса в России и за рубежом, типология и тенденции развития ресторанного рынка, рассматриваются основы анализа типологии ресторанного рынка, приводится классификация, рассматривается характеристика отдельных типов предприятий ресторанного бизнеса. Авторы выделяют следующие основные сегменты ресторанного рынка:

- мобильные предприятия (Street-food);
- предприятия быстрого обслуживания (Fast-food, Fast-drink);
- рестораны и кафе столового типа (предприятия питания с линией задачи для самообслуживания или зонной самостоятельного набора пищи и расчетной зоной);
- демократичные предприятия (рестораны, кафе, пиццерии, пивные рестораны);
- элитные рестораны класса премиум, закрытые клубы;
- кейтеринговые предприятия, оказывающие выездные услуги гостеприимства и развлечений, в том числе — доставку питания к месту индивидуального или группового заказа и осуществление так называемого «бюджетного питания»;
- комплексные развлекательные центры (КРЦ);
- торгово-развлекательные центры (ТРЦ);
- специализированные и диверсифицированные сети предприятий, холдинги.

В главе 4 анализируются периоды развития ресторанного бизнеса в постсоветский до 1998 г. и посткризисный периоды.

В главе 5 раскрываются основы организации производственно-торговой деятельности ресторана в современных условиях. Авторами исследуется структурно-организационная схема ресторана, в основу которой положены не стандартные, описанные в учебной и нормативной литературе принципы, а выделение двух функциональных групп помещений — фронт-хауз и бэк-хауз. Углубляя комплексность подхода к анализу деятельности ресторана, авторы дополняют исследование вопросами организации современных схем обслуживания (бизнес-ланч, шведский стол, фри-фло), особенностями маркетинга в ресторанном бизнесе, анализом современных источников

инвестирования ресторанного бизнеса. Проведена методология оценки качества ресторанного продукта с позиций его свойств как товара и услуги.

Несомненный интерес вызывает авторский подход к вопросам функционирования специализированных предприятий питания: фаст-фуд, заготовочных, пиццерий, ресторанов японской кухни, чайных, кофеен, кафе-мороженое, пабов, пивных ресторанов, интернет-кафе. Выводы авторов основываются на анализе солидного количества источников: статистических данных, отчетах, материалах периодической печати, сетевых ресурсов, что безусловно придает исследованию основательность и достоверность.

Нельзя не отметить безусловно новаторское видение предприятий ресторанного бизнеса как части современного рекреационного комплекса. При этом исследуются особенности предприятий питания, сочетающих функции питания с организацией развлечений и досуга — фуд-кортов, кальянизированных и семейных ресторанов, клубов, ресторанов «здорового питания», баров, DJ-кафе и т.д. Авторы совершенно справедливо отмечают, что ресторанный бизнес относится к числу элементов в структуре рекреационного комплекса, интегрированного в качестве неотъемлемой его составляющей.

Пристальное внимание в структуре монографии уделено вопросам использования информационных технологий в ресторанном бизнесе. Раскрываются основы технологий беспроводного соединения компьютеров в сети — WiFi, дается набор требований к техническим устройствам для бесперебойного скоростного доступа посетителей к сети Интернет. Рассматриваются вопросы организации Call-центра — ресторанной сервисной службы, предоставляющей услуги бронирования столиков, заказа банкетов и других мероприятий. Call-центр, по мнению

авторов, может выполнять также аналитическую функцию и работать как аналитическое и рейтинговое агентство, анализируя отзывы гостей. Заслуживает внимания приведенные в монографии аспекты использования автоматизированных систем управленческого, бухгалтерского и оперативного учета.

Несомненным преимуществом издания является и анализ основных трендов развития кулинарного искусства — молекулярной гастрономии, экспериментальных подходов к кулинарии («мультисенсорный маэстро»), необычных сочетаний вкуса и внешнего вида, исследований физиологии и психологии, вкусовых прогнозов.

В целом, следует отметить комплексность и полноту изложения, нетривиальный ракурс исследования проблем современного развития ресторанного бизнеса. Рецензируемая работа представляет собой основательное, добротное исследование с яркими нетрадиционными взглядами авторов и может послужить

объективной основой для формирования инновационных подходов в организации предприятий ресторанного сервиса.

Считаем, безусловно, полезным данное электронное издание преподавателям, часто слабо представляющим себе динамично меняющуюся практическую составляющую ресторанной сферы, практикам ресторанного бизнеса, студентам. Монография способствует формированию профессиональных компетенций, необходимых для успешного выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, проектной, сервисной и научно-исследовательской профессиональной деятельности будущих специалистов в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.

Авторами предпринята попытка реализовать новые подходы к подготовке молодых специалистов, которые должны владеть не только профессиональными знаниями, умениями и навыками, но и быть творческими личностями, способными решать глубокие задачи.