

РАБОТА ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ВО ВРЕМЯ КАРАНТИНА

Рожкова О.А.¹, Белецкая Е.А.¹

¹ГБОУ ВО БГИИК – Белгородский государственный институт искусств и культуры, Россия, Белгород, e-mail: 280177@inbox.ru

В статье исследуется процесс работы предприятий общественного питания во время карантинных мер. Как работать в экстремальных условиях, в условиях пандемии и как остаться на «плаву» Рассматриваются методы для нормализации процесса работы и сокращения трат предприятий. Актуальность статьи в том, что в ней описывается режим работы предприятий общественного питания в режиме самоизоляции граждан и показывается важность перехода на удаленный режим работы. Большинство ресторанов, кафе и т.д. не были готовы для удаленной работы. Поэтому в короткие сроки возникла необходимость сократить издержки и начать работать на вынос и на доставку.

Ключевые слова: карантин, кафе, самоизоляция, сокращение, доставка

OPERATION OF PUBLIC CATERING ESTABLISHMENTS DURING QUARANTINE

Rozhkova O. A.¹, Beletskaya E. A.¹

¹BGIK-Belgorod state Institute of arts and culture, Russia, Belgorod, e-mail: 280177@inbox.ru

The article examines the process of operation of public catering enterprises during quarantine measures. How to work in extreme conditions, in the context of a pandemic and how to stay afloat, methods are considered to normalize the work process and reduce the costs of enterprises. The relevance of the article is that it describes the mode of operation of public catering enterprises in the mode of self-isolation of citizens and shows the importance of switching to a remote mode of operation. Most restaurants, cafes etc were not ready for remote operation. Therefore, in a short time there was a need to reduce costs and start working on takeaway and delivery.

Keywords: quarantine, cafe, self-isolation, reduction, delivery

Целью написания данной статьи является анализ методов, обеспечивающих сохранение рабочих мест путем сокращения затрат и оптимизации режима работы в условиях карантина.

Задачами поставленного исследования являются разработки по двум направлениям:

1. Сохранение рабочих мест для персонала
2. Начало работы на доставку и на вынос

С момента объявления режима самоизоляции, начинаются всеобщие проблемы у рестораторов и предпринимателей в сфере услуг. Многие владельцы кафе и ресторанов столкнулись со сложностями (кроме тех, кто работал исключительно на доставку). Стоит учитывать, что выручка зависела от заказанных гостями позиций в зале. Такая прибыль исчислялась примерно 80%. После перехода на новую систему доставки готовых блюд, число выручки сократилось, так как не все позиции ресторана можно доставить из-за

потери внешнего вида и качества продукции. Для сокращения издержек можно порекомендовать следующие меры, представленные в статье далее, которые помогут максимально сократить затраты и продлить нахождение в режиме экономического анабиоза для предприятия. Обязательно учтем те меры, которые предпринимает государство для поддержания малого и среднего бизнеса. Это и снижение налоговой ставки, и льготы для предприятий общественного питания.

Доставка еды из ресторанов и кафе – это первое, что предприняли владельцы бизнесов, чтобы остаться на плаву и сохранить рабочие места для сотрудников. При доставке учитываются: район охвата доставки, возможность/невозможность доставки тех или иных продуктов. Также обращают внимание на покупательский спрос и выделяют целевую аудиторию [1, с. 225] В случае организации доставки с нуля, предпринимателю придется сделать основательный заказ одноразовой посуды для доставки, то есть полный набор контейнеров, приборов, стаканов и так далее. Однако данный способ поможет решить сразу две проблемы:

а) оборудование будет задействовано; не будет простаивать, вследствие чего у владельцев будет возможность оплачивать аренду помещения и прочие расходы.

б) частичная занятость персонала. Необходимо понимать, что в связи с вышеперечисленными проблемами с которыми столкнулись большинство граждан, понадобится намного меньше персонала.

Нужно сказать, что сохранение рабочих мест – это, безусловно, спасение для работников заведений и их семей. Однако зарплаты сотрудников все же претерпят изменения в меньшую сторону. По обоюдному согласию с работниками, собственники минимизируют затраты, что позволит продолжить заниматься бизнесом, но сократятся заработные платы.

Переход на доставку никак не меняет схему работы кухни, меняется только подача блюд. Собственники регистрируются на портале агрегатора (сервис, который занимается доставкой блюд и продуктов до клиента) после чего работают в прежнем режиме. Само производство не меняется – изменения происходят только в логистической составляющей.

Кроме доставки через агрегаторов автор считает необходимым организацию доставки своими силами. Для этого понадобится оформленное объявление в социальных сетях ресторана, если они ведутся и аудитория подписчиков активна. В объявлении необходимо указать список блюд, который ресторан готовит на доставку и зону покрытия собственной доставки, отмеченную на карте. Собственная доставка также обеспечит работой людей, в чьи обязанности будет входить доставка блюд клиентам. Владельцы

предприятий общественного питания от этого могут выиграть, потому как процент агрегатора может быть выше, чем общие затраты на доставку своими силами.

Следующий важный пункт, арендная плата за помещение, если помещение не в собственности предпринимателя. В Санкт-Петербурге и Москве на время самоизоляции отменили арендную плату за государственные помещения, что сильно упрощает жизнь многим арендаторам в центре городов и в парках. Но в случае с частными арендаторами необходимо договариваться на взаимовыгодных условиях.

Таким образом, безусловно, чтобы продолжить работу в данном секторе услуг – нужно переквалифицироваться из оффлайн точки в онлайн точку по доставке блюд клиентам. Очень важно максимально привлечь сотрудников к доставке своими силами, составить правильные объявления в интернете и максимально задействовать другие каналы рекламы; ведь бизнес в первую очередь зависит от количества клиентов. Если все-таки придется отправить в отпуск часть сотрудников – то он должен быть оплачиваемый, это позволит сохранить покупательскую способность людям и их семьям. Конечно же, пересмотр условий аренды с владельцем коммерческого помещения будет необходим двум сторонам. Понимание арендатором необходимости сохранения отношений с его нынешним арендатором выйдет в итоге дешевле, чем поиск нового арендатора. Тем более, что в сложившихся условиях сделать это будет сложно. Не стоит забывать и о правительственной помощи малому и среднему бизнесу. Уменьшение процентной ставки и введение субсидий – это возможность сократить издержки и продолжить работу столь не простых условиях.

Список литературы

1. Миронов С. Как вывести ресторан из жесткого кризиса / Миронов С. - М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013. - 272 с.
2. Интернет источник: <https://restoranoff.ru/news/newsfeed/na-skolko-snizilsya-sredniy-chek-restoranov-i-kafe-pri-rabote-na-vynos/> (дата обращения 21.05.2020)
3. Треть ресторанов, которые откроются после карантина, могут вскоре закрыться // Коммерсантъ-2020- 13.05.
4. Интернет источник: <http://www.consultant.ru/law/review/fed/fd2020-04-03.html/> (дата обращения 14.04.2020)