



Так как питание всегда являлось одним из обязательных атрибутов жизнедеятельности человека, то пищевая промышленность – это одна из самых экономически выгодных сфер для организации бизнеса. Безусловно, бизнес при этом должен быть организован правильно. Ежегодно число заведений общественно питания, особенно фастфуда, постоянно увеличивается. Однако люди готовы выкладывать приличные суммы за вкусную еду и качественное обслуживание.

Ресторанная деятельность сориентирована на определенную аудиторию. Поэтому владельцы таких заведений должны предпринять все возможное, чтобы увеличить количество клиентов, а также обезопасить свой бизнес от убытков и рисков.

Развитие и состояние ресторанного бизнеса

Выделяют три категории ресторанов: высший класс, «люкс» и первый класс. Каждый из данных классов ориентируется на свою категорию клиентов. К примеру, учреждения быстрого питания за счет невысоких цен и большого выбора кулинарии привлекают многих клиентов из малообеспеченной категории граждан, в основном студентов, школьников и пр.

Рестораны элитные отлично подходят для семейных праздников и ужинов, а также для проведения деловых встреч в хорошей обстановке.

Кофейни, бары и подобные учреждения направлены в основном на молодых людей. Также существуют профильные рестораны, в зависимости от кухни разных народов, к примеру, японские, итальянские, французские, мексиканские рестораны.

В некоторых заведениях можно заказать аренду помещения для проведения свадеб и других праздников, корпоративных собраний и поминок. Это дает возможность привлечь большее число клиентов.

Ассортимент ресторана

Одной из самых частых и грубых ошибок многих владельцев ресторанного бизнеса, может стать то, в их ресторанах подаются только те блюда, которые нравятся хозяевам. Такой подход точно не принесет успеха, ведь меню должно быть максимально широким и разнообразным.

В нынешних условиях состояния ресторанного бизнеса самым удачным вариантом для ассортимента заведения будет сочетание разных кухонь мира. При этом основу должны составлять классические блюда европейской кухни. Вариантов таких рецептов может быть сколько угодно, поэтому выбор стиля и нюансов необходимо предоставить профессиональному шеф-повару.

Как развиваются рестораны в России

В России посещение ресторанов стало привычным делом не только для успешных богатых людей, но и для многих представителей среднего класса. В разных областях страны можно наблюдать различные степени культуры с точки зрения посещения ресторанов. Если город по уровню развития приближается к европейским странам, то сервис в местных заведениях будет гораздо выше и качественнее. А в тех местах, где уровень дохода относительно низкий, элитные рестораны не смогут получить большого успеха, так как у местного населения недостаточно средств для их посещения.