

систему краткосрочного повышения квалификации с последующей аттестацией и переаттестацией. Следует модернизировать систему поощрений с учетом результатов аттестации. Сотрудников, добросовестно и эффективно осуществляющих свой труд, рекомендуется включить в кадровый резерв, таким образом, в будущем иметь возможность расширить количество отделов, внести новые руководящие должности за счет собственных работников. Открыв вакантные места на ферме, предлагается привлечь студентов среднего профессионального образования, тем самым обновлять коллектив сотрудников молодыми кадрами [4].

Приведенные рекомендации, согласно осторожной экспертной оценке, позволят увеличить выручку предприятия до 10% за счет реорганизации бизнеса, посредством изменения и улучшения качества кадрового состава КФХ.

В приведенном прогнозе (с учетом затрат на мероприятия) рентабельность продаж компании повысится в 1,86 раза, как следствие роста объемов продаж и прибыли компании. Опираясь на проведенный расчет, КФХ в прогнозе более полно использует свои материальные, трудовые, денежные ресурсы, что влечет за собой рост в последующих годах прибыли от вложенных средств. Развитие кадрового потенциала компании позволяет использовать имеющиеся трудовые ресурсы с максимальной возможной отдачей. Мотивируя и совершенствуя комфортные условия для сотрудников КФХ, создается возможность непрерывного развития предприятия.

Список источников

1. Александрова М.В. Терминологический анализ понятия «кадровый потенциал» и его адаптация к современным условиям функционирования промышленных предприятий // Молодой ученый. 2016. № 9 (113). С. 461-465.
2. Бальнская Н.Р. Система управления кадровым потенциалом современной организации // Вопросы управления. 2016. №2 (20). С. 214-220.
3. Акбулатова А.М. Основные направления совершенствования кадровой политики // Аллея науки, 2018. №1(17). С. 3-4.
4. Хрусталёв А.В. Формирование кадровой стратегии и кадровой политики организации // Концепт, 2017. Т. 39. С. 3081-3085.
5. Суловицкая Г.В. Механизмы развития кадрового потенциала опорных университетов России. Пенза: Пензенский государственный университет, 2019. С. 5-6. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/mehanizmy-razvitiya-kadrovogo-potentsiala-opornyh-universitetov-rossii>

УДК 339.13

К.С. Потеряева, В.А. Шапошников
K.S. Poteryaeva, V.A. Shaposhnikov

Российский государственный профессионально-педагогический университет
Екатеринбург, Россия
Russian State Vocational Pedagogical University
Yekaterinburg, Russia
poteryaeva.ks06@gmail.com

СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НА ПРИМЕРЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА ЕКАТЕРИНБУРГА

MODERN TRENDS AND PROBLEMS OF THE DEVELOPMENT OF THE SPHERE OF PUBLIC CATERING ON THE EXAMPLE OF THE RESTAURANT BUSINESS OF YEKATERINBURG

Аннотация. Данная статья посвящена современным тенденциям и проблемам развития сферы общественного питания. Рассмотрены особенности развития сферы общественного питания в РФ. Отражены основные проблемы на примере ресторанного бизнеса города Екатеринбурга. Обозначены тенденции развития.

Annotation. This article is devoted to modern trends and problems in the development of public catering. The features of the development of the sphere of public catering in the Russian Federation are

considered. The main problems are reflected on the example of the restaurant business in the city of Yekaterinburg. Development trends are indicated.

Ключевые слова: общественное питание, ресторанный бизнес, конкуренция.

Keywords: public catering, restaurant business, competition.

Как известно, для современного общества сфера общественного питания играет большую роль. Все больше и больше людей стремятся более эффективно использовать свое время и предпочитают не тратить его на приготовление еды дома. За последние несколько лет в связи с эпидемиологической обстановкой в стране многие предприятия сферы общественного питания были вынуждены закрыться [3]. Однако те, которые остались на рынке, продолжают развиваться и совершенствоваться, поскольку можно с уверенностью утверждать, что индустрия общественного питания по-прежнему остается востребованной. Таким образом, сфера общественного питания помогает в решении довольно большого спектра проблем, в частности: экономия времени, предоставление быстрого и качественного питания, улучшение уровня использования продовольственных ресурсов и др.

Важно отметить, что отрасль общественного питания – это одна из наиболее популярных ниш ресторанного бизнеса. Помимо вкусных блюд, гости возлагают большие надежды на работу персонала, скорость отдачи блюд, атмосферу заведения. Как правило, чем престижнее заведение, тем выше у гостей требования к обслуживанию. Поэтому каждая организация старается максимально улучшить сервис в своем заведении. Развитие сферы общественного питания и ее важность подкрепляется тем, что она формирует основу для удовлетворения первостепенных потребностей человека. В общественном питании существенно возросла роль нововведений в абсолютно различных проявлениях – в производстве услуг, в расширении их количества, усилении требований к их качеству [1].

В настоящее время в России существует большое количество форматов общественного питания:

1. Ресторан – это предприятие, в котором широко практикуется изготовление блюд, закусок по индивидуальному заказу, а также фирменных и национальных блюд, предусмотренных в меню. Особенность организации работы ресторана заключается в высоком уровне сервиса.

2. Бар – предприятие, которое организует отдых посетителей в уютной обстановке, где можно заказать напитки, закуски, коктейли, послушать музыку, посмотреть выступление артистов и т.д.

3. Кафе – заведение общественного питания и отдыха, похожее на небольшой ресторан, но с ограниченным по сравнению с рестораном ассортиментом продукции, также, возможно с элементами самообслуживания.

4. Закусочная – это разновидность предприятий общепита, в которых предоставлен узкий ассортимент блюд не сложных в приготовлении.

5. Столовая – это одна из разновидностей предприятий общественного питания, которая производит и реализует кулинарную продукцию. Столовые обеспечивают полноценное питание (обед), состоящий из трех блюд [5].

Важно отметить, что сфера общественного питания является довольно чувствительной к изменениям в экономике [4]. Так, экономический кризис 2014-2015 годов, обусловленный падением курса рубля, существенно повлиял на структуру российского общепита. В этот период сформировались следующие тенденции. Демократизация рынка общественного питания в России. Гости стали выбирать заведения с наименьшей ценовой политикой, благодаря чему рестораны быстрого питания заняли ведущие позиции. Увеличение количества сетевых заведений. В 2016 году проводилось всероссийское исследование среди 600 сетевых предприятий. По результатам анализа сделали вывод, что за год количество сетевых заведений, открытых в России, выросло на 3,3 %. Количество закрытий частных заведений превысило число открытий, а сетевым ресторанам удалось удержать положительную тенденцию.

За последние несколько лет большим спросом у потребителей продолжают пользоваться заведения, специализирующиеся на быстром питании, что составляет 47 % от общего количества предприятий (рис. 1). Это связано с невысокой ценовой политикой и быстрой скоростью обслуживания. На втором месте по востребованности находятся кафе – 18

%, а на рестораны приходится 14 %. Заведения активно привлекают покупателей за счет реализации сервиса доставки через интернет-платформы Яндекс.Еда, Delivery Club и др.



Рисунок 1. Востребованность форматов общественного питания, %

По итогам 2019 года оборот рынка общественного питания увеличился на 4,6 %. В 1 квартале 2020 года ресторанный бизнес демонстрировал рост в размере 3,1 %. Однако во 2 квартале из-за пандемии произошел рекордный обвал рынка на 49,7 %. Падение замедлилось в 3 квартале составило уже 20 %. По всей видимости это отчасти объясняется возобновлением работы торговых центров и оживлением спроса.

В условиях пандемии в заведениях общественного питания среднего и высокого ценового сегмента наблюдалось снижение гостевого потока, а в более бюджетных заведениях, наоборот, был отмечен небольшой приток гостей. В настоящее время ресторанный бизнес сталкивается с большим количеством проблем, которые обусловлены в том числе политической обстановкой и экономическими тенденциями [6]. Многие предприятия вынуждены менять принципы своей работы, а отдельные рестораны закрываются. Например, в Екатеринбурге из-за финансовых проблем закрылись компании «Петергофф», «Елки-палки», «Yamkee».

По-прежнему для данной сферы деятельности характерен высокий уровень конкуренции. Для большинства гостей важными критериями выбора ресторана, помимо вкусных блюд, является атмосфера заведения и интерьер. Среди таких выделяют сеть ресторанов «Своя компания». В этих ресторанах царит уютная семейная атмосфера, заботливый персонал. Некоторые гости предпочитают тематические рестораны – итальянскую, азиатскую, восточную кухню. Это характерно для таких заведений, как «Хмели-сунели», «Маккерони», «Якитория». В значительной степени на успешность ресторанного бизнеса влияет выбор месторасположения. Задача состоит в том, чтобы занять наиболее посещаемую площадку с минимальным уровнем конкуренции. Также важно создать максимально привлекательные условия для гостей.

Если говорить о тенденциях развития ресторанного бизнеса в Екатеринбурге, то можно выделить следующие [2]:

1. Популяризация семейных ресторанов и фаст-фуда.
2. Развитие доставки еды и алкоголя на дом.
3. Формирование культуры потребления кофе и рост спроса на данный напиток.
4. Активное позиционирование ресторанов в социальных сетях.

В заключение отметим, что, несмотря на все обозначенные нами проблемы, отрасль общественного питания в России продолжает интенсивно развиваться. Более того, современные услуги общественного питания занимают ведущее место на отраслевом рынке потребительских услуг. Именно услуги общественного питания создают механизм

удовлетворения потребностей населения не только в организации питания, но и по организации досуга населения.

Список литературы

1. *Маркетинговое* исследование «Российский сетевой рынок общественного питания 2013. Лидеры рынка, тренды и тенденции, ситуация в регионах» Москва. 2013. 83 с.
2. *Брезе О.Э.* Основные тенденции развития потребительского сектора продовольственного рынка региона // *Экономика и предпринимательство*. 2014. №12 (ч.2). С.320-326.
3. *Экономика* ресторанного бизнеса: учебное пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / М.А. Горенбургов, М.М. Хайкин. М.: Издательский центр «Академия», 2012. 240 с.
4. *Архипов В.В.* Характеристика ресторана как типа предприятия ресторанного хозяйства // *Архипов В.В.* Организация ресторанного хозяйства. 2010.
5. *ГОСТ Р 50647-2010* Услуги общественного питания. Термины и определения: утв. постановлением Госстандарта РФ от 05.04.1995 N 200.
6. *ГОСТ Р 50764-95* Услуги общественного питания. Общие требования: утв. постановлением Госстандарта РФ от 05.04.1995 N 200.

УДК 331

О.С. Салдаева, Г.Р. Габидуллина

O.S. Saldaeva, G.R. Gabidullina

Башкирский государственный университет

Уфа, Россия

Bashkir State University

Ufa, Russia

heavennn757@gmail.com

СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ ПОДБОРА И ОТБОРА ПЕРСОНАЛА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ MODERN METHODS OF SELECTION AND SELECTION OF PERSONNEL AT ENTERPRISES

Аннотация. Эффективность управления персоналом является одним из важнейших факторов успеха любой организации. Внедрение современных технологий в HR-процессы помогает предприятиям подбирать квалифицированные кадры. В статье рассмотрены актуальные методы подбора и отбора персонала, с помощью которых службы управления персоналом могут достичь наибольшую результативность.

Annotation. The effectiveness of personnel management is one of the most important factors for the success of any organization. The introduction of modern technologies in HR processes helps enterprises to select qualified personnel. The article discusses the current methods of recruitment and selection of personnel, with the help of which personnel management services can achieve the greatest effectiveness.

Ключевые слова: управление персоналом, подбор персонала, рекрутинг, методы отбора, кадры.

Keywords: personnel management, personnel selection, recruiting, selection methods, personnel.

Квалифицированный персонал является главным ресурсом любой организации. Именно от качества человеческого капитала работников зависит эффективность и прибыльность предприятия. Современные методы подбора и отбора персонала являются основой системы управления кадрами. Подбор персонала, или рекрутинг – это важный шаг в работе с кадрами, который включает в себя набор и отбор, собеседование, анкетирование, трудовую адаптацию претендентов. При отборе персонала очень важно обращать внимание на такие показатели, как профессионализм, знания и навыки, необходимые для различных должностей [2, с. 122].

Следующей ступенью процесса является отбор персонала. Отбор представляет собой технологию изучения профессиональных, физических и психологических качеств работника с целью установления его соответствия для конкретной должности. Подбор персонала, как правило, зависит от нескольких факторов. Таковыми являются: специфика деятельности предприятия; масштаб предприятия; характер занятости; условия труда; заработная плата, льготы и др. В большинстве организаций используются внутренние и внешние источники привлечения персонала. К внутренним источникам привлечения кандидатов относятся подбор с помощью сотрудников (т. е. неформальный поиск кандидатов среди родственников, знакомых работников), а также объявления о вакансиях в периодических изданиях предприятия или в его локальной компьютерной сети. К основным способам поиска персонала через внешние источники в организации можно отнести следующее: использование базы данных; объявление о