

УДК 658.5.011

*Сердюков С.А., студент магистратуры
Санкт-Петербургский политехнический университет
Петра Великого,
Россия, г. Санкт-Петербург
Чернова Е.В., д.э.н., доцент
Научный руководитель: Барсукова Н.В., к.т.н., доцент*

ОСОБЕННОСТИ УПРАВЛЕНИЯ ПРОЕКТОМ СОЗДАНИЯ РЕСТОРАНА ПРИ ГОСТИНИЦЕ

Аннотация:

Статья посвящена изучению вопроса особенностей управления проектом создания ресторана при гостинице. В рамках последнего десятилетия в России наблюдается стремительный рост гостиничного бизнеса и сферы общественного питания. В крупных городах создаются целые сети отелей и ресторанов при них. Количество проектов, связанных со сферой гостеприимства стремительно растет даже после проведения ряда международных мероприятий (олимпиада в Сочи или чемпионат мира по футболу). В то же время, в стране наблюдается стойкая тенденция отсутствия правильной теоретической базы, связанной с управлением проектами в данной сфере, в результате чего выросла потребность в разработке теоретической и методологической базы в области управления подобными проектами.

Ключевые слова: гостиничный бизнес, управление проектами, особенности управления проектами в сфере гостеприимства, предприятие общественного питания, создание ресторана.

*Serdiukov S.A., master program student
Peter the Great St. Petersburg Polytechnic University,
Russian Federation, Saint-Petersburg city*

FEATURES OF PROJECT MANAGEMENT OF CREATION OF A RESTAURANT AT THE HOTEL

Annotation:

The article is devoted to the study of the features of the project management project of creating a restaurant at the hotel. In the last decade in Russia, there has been a rapid growth in the hotel business and the catering industry. In large cities, there are entire chains of hotels and restaurants with them. The number of projects related to the hospitality industry is growing rapidly even after holding a number of international events (Olympiad in Sochi or the World Cup). At the same time, there is a persistent tendency in the country of the absence of a correct theoretical base related to the management of projects in this field, as a result of which the need has arisen to develop a theoretical and methodological framework for managing similar projects.

Keywords: hotel business, project management, features of project management in the field of hospitality, catering, restaurant.

Объект исследования: предприятия общественного питания, функционирующие при гостиницах. Предмет исследования: управление проектом создания ресторана (предприятия общественного питания) при гостинице.

Открытие ресторана при гостинице требует не только серьезного изучения внутреннего спроса, но и анализа общегородских предложений аналогичного формата, ведь если предприятие сосредоточит предоставляемые услуги исключительно на постояльцах, оно рискует недополучить серьезную часть возможной прибыли. Поэтому в данном случае требуется проводить серьезные маркетинговые исследования спроса, учитывая интересы обеих целевых групп.

Специфика такого проекта состоит также в том, что ресторану уже изначально заданы основные параметры в соответствии с классом гостиницы. Более того, ресторану в гостинице, как правило, уже определено место на первом этаже, совершенно необязательно с видом на улицу, ценовая политика, ассортимент, кухня, что соответственно влияет на выбор мебели, интерьера и т.д. В настоящее время в большинстве ресторанов при гостиницах представлена классическая европейская гастрономия и амбивалентная "экзотика", заключающаяся в предложении русской кухни для иностранных туристов и кухни стран юго-восточной Азии для городских гурманов.

Нет однозначного мнения о том, должны ли гостиничные предприятия питания быть самостоятельной единицей или же их следует рассматривать исключительно в контексте гостиниц (отелей), в которых они находятся. Потребительская аудитория одних состоит в основном из постояльцев, другие заведения существуют на дотации и приносят косвенную прибыль, третьи могут быть рассчитаны на гостей, пришедших из города. Большинство специалистов склоняются к тому, что ресторан при гостинице должен быть независимым, т.к. по их мнению, лишь в этом случае он способен приносить наибольшую прибыль.

Ресторан при гостинице - это отдельное помещение, которое функционирует по правилам, написанным для общественного питания, а не гос-

тиничного бизнеса. Эти правила, должны быть соблюдены строжайшим образом, так как от их соблюдения зависит не только бизнес ресторана, но и весь бизнес гостиницы. Поэтому для нормального функционирования предприятия должны быть предусмотрены складские помещения, разделки, душевые кабинки, помещения для временного хранения пищевых отходов, холодильники, помещения для посуды и столового белья (сервизные, бельевые) и т.п. Техническая инфраструктура ресторана теснейшим образом связана с инфраструктурой гостиницы. Системы вентиляции, кондиционирования, отопления, канализации и др. являются частью общих систем здания. Но это не означает, что для ресторана не нужно отдельно рассчитывать технические параметры. Техничко-экономическое обоснование для ресторана неотъемлемый элемент управление проектом. Проектировщики изначально находятся в весьма сложном положении, т.к. в гостинице ресторан в системе обслуживания занимает важное, но не главное место. Если создается проект ресторана или кафе на улице, на первом этаже жилого дома, то проектировщику предоставляется значительная свобода в экспликации помещений, их взаимном расположении, компоновке оборудования и выборе мебели. Иное дело в гостинице, где предприятие общественного питания выполняет второстепенную роль.

Еще из советских справочников известно, что количество посадочных мест в ресторане должно соответствовать количеству номеров в гостинице. Это диктовалось логикой обслужить гостя гостиницы, возможностью предоставить ему свободное место в любое время. Если мы посмотрим на рестораны гостиниц, построенных в советское время, то увидим огромные залы, рекреации, буфеты на каждом этаже. Однако в настоящее время владелец гостиницы не может позволить себе строить помещения, которые не будут работать на прибыль. Поэтому количество мест в resto-

ранах при гостинице создается с учетом возможной максимальной загрузки, которая не превышает 50% от числа комнат.

Проектируя ресторан при гостинице, следует также учитывать, что максимальное количество посетителей бывает только во время завтрака. Завтрак обычно длится с 6 до 10 утра, и гости никогда не приходят завтракать одновременно. Таким образом, нет никакой необходимости выделять огромные площади под ресторан. Строительство ресторана весьма дорогостоящее мероприятие. Особенно дорого стоит современное оборудование. Известно, что каждый квадратный метр новой строящейся гостиницы стоит около 2,5 – 3,0 тысячи долларов. Поэтому при проектировании ресторана в гостинице учитываются все самые последние достижения в ресторанном и гостиничном бизнесе, которые позволяют минимизировать затраты.

Последовательность действий по созданию проекта предприятия питания согласуются со структурой его жизненного цикла и включает:

- 1) разработку концепции,
- 2) создание акционерного общества закрытого типа или общества с ограниченной ответственностью,
- 3) поиск инвестиций для осуществления проекта,
- 4) разработка технической и инжиниринговой сторон проекта,
- 5) разработка бизнес-плана для обобщения всех предполагаемых расходов,
- 6) выбор Генподрядчика,
- 7) заключение контрактов со всеми участниками проекта,
- 8) подбор команды для осуществления проекта,
- 9) строительство и технадзор,
- 10) подготовка к открытию и открытие предприятия питания.

Важным этапом в создании ресторана при гостинице является составление и расчет отдельного бизнес-плана, с помощью которого пред-

ставляется возможным рассчитать объем требуемых инвестиций. Ресторан как подразделение гостиницы всегда имеет собственную бухгалтерию, директора, специальную компьютерную систему учета расхода продуктов.

Таким образом, управление проектом создания ресторана при гостинице требует использования всех инструментов бизнес-планирования для создания эффективного предприятия с высоким уровнем обслуживания.

Использованные источники:

1. Мазур И.И., Шапиро В.Д., Ольдерогге Н.Г. Управление проектами: Учеб. пособие для вузов. – М.: ЗАО «Издательство «Экономика», 2001. – 574 с. – (Современное бизнес-образование).

2. Панкова Н.В., Богорев В.В., Максимова Т.Г. Управление проектами и программами. - Санкт-Петербург: [ЛЕМА : СПбГТЭУ], 2013. – 284 с.

3. Чернов Г.Е., Чернова Е.В. Управление проектами в гостиничном и ресторанном бизнесе: учеб. пособие. – СПб.: «Издательство «Левша. Санкт-Петербург», 2015. – 256 с.