

Секция «Современные технологии управления финансами государства и бизнеса»

Управление ростом ресторанного бизнеса

Научный руководитель – **Перевалов Андрей Николаевич**

Перевалов А.Н.¹, Нестеров В.А.²

1 - Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Факультет государственного управления, Кафедра финансового менеджмента, Москва, Россия, *E-mail: prodron9@gmail.com*; 2 - Московский государственный университет имени М.В.Ломоносова, Факультет государственного управления, Кафедра финансового менеджмента, Москва, Россия, *E-mail: vlad_nes2000@mail.ru*

Ресторанный бизнес в России всегда сталкивался со многими барьерами во время своего роста: это сложность привлечения капитала, административные издержки при территориальном расширении, нехватка профессиональных административных кадров на трудовом рынке, столкновение с сетями-олигополистами и многое другое, включая макроэкономические показатели, такие как:

- инфляция;
- безработица;
- международные экономические санкции.

В исследовании учитываются сильные стороны ресторанного бизнеса:

- этому сегменту доверяет большое количество инвесторов;
- россияне рассматривают рестораны и кафе как разновидность хорошего времяпрепровождения в свободное время.

Также авторы не обходят и слабости:

- отсутствие рыночного опыта в сфере общественного питания в России и СССР;
- нет чёткой и наработанной методологической базы.

Необходимо также брать во внимание всех стейкхолдеров: покупатели, заказчики, поставщики, производители, сопровождающие стороны, инспекторы, регулирующие органы и другие.

В исследовании доказывается важность каждого из перечисленных факторов и уточняется, как управляющие ресторанным бизнесом с такими проблемами могут справляться, прибегая к тактическим, стратегическим и антикризисным мерам, в частности:

- интенсивные;
- экстенсивные;
- адаптивная;
- консервативная;
- дотационные.

Источники и литература

- 1) 1. Горелкина Е. П. Продажи в сфере HoReCa. — М.: Вершина, 2007.
- 2) 2. Теренс Конран. Первокласный ресторан: идея, создание, развитие, — М.: «Альпина Паблишер», 2008.
- 3) 3. Джордж Эрдош. Кейтеринг. Как начать и успешно вести выездной рестораный бизнес, — М.: «Альпина Паблишер», 2006.