

Министерство транспорта Российской Федерации
Федеральное агентство железнодорожного транспорта
Дальневосточная железная дорога – филиал ОАО «РЖД»
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный государственный
университет путей сообщения»



НАУЧНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ И ЭКОНОМИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО СТРАН АТР В XXI ВЕКЕ

Труды Всероссийской
научно-практической конференции
творческой молодежи

(Хабаровск, 14–17 апреля 2020 г.)

Том 2

ХАБАРОВСК
2020

СОДЕРЖАНИЕ

Секция 6 «АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ЭЛЕКТРОЭНЕРГЕТИКИ»	9
ЛЕБЕДЕВ Б.В., КУНАЕВ Д.А., КОНСТАНТИНОВА Ю.А. Анализ причин возникновения уравнивающего тока в тяговой сети Хабаровской дистанции электроснабжения	9
ЧЖАН И., МАКАШЁВА С.И. Потери электроэнергии в распределительных сетях: анализ ситуации в Китае и странах мира.....	15
ЧЖАН С., МАКАШЁВА С.И. Моделирование и анализ электромагнитной среды линий электропередач сверхвысокого напряжения.....	20
ТУГОВ Н.Ю., ТРЯПКИН Е.Ю. Развитие лаборатории «Цифровая тяговая подстанция».....	25
БУРНОС А.А., ГУЛЯЕВ А.В., ФОКИН Д.С. Экспертиза в энергетике и электротехнике	30
МИСЮРА В.А., ШАТАНКОВ А.Е., ТРОФИМЧУК Д.П., РОГОВ Г.А., ГУЛЯЕВ А.В., ХОЛОДИЛОВ А.А. Технология интернета энергии.....	36
ИГНАТЕНКО И.В., ВЛАСЕНКО С.А., НАКОНЕЧНЫЙ М.В. Проблемы диагностирования электрических соединений магистральных линий электропередач.....	41
КУЗНЕЦОВ К.В., КУЧЕР В.Р. Имитационное моделирование системы электроснабжения нетяговых потребителей	47
Секция 7 «ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА В ОБЛАСТИ СОЦИАЛЬНО-ГУМАНИТАРНЫХ НАУК»	52
ПУЗЫРЕВА А.А. Анализ туристской сферы в Хабаровском крае.....	52
ЗАТЕЕВА С.А. Инновационный подход к организации музейного дела.....	56
ЗЮКИНА Е.М. Роль инновационного менеджмента в гостиничной индустрии	62
ЧАДОВА К.А. Внедрение современных технологий на предприятиях общественного питания	67
ДМИТРЕНКО А.С., ШЕМЕТОВА Е.В. Кейтеринг услуг на предприятиях общественного питания города Владивосток.....	73
ЮРЬЕВА И.В., ГОМИЛЕВСКАЯ Г.А. Разработка программы приема туристов из КНР по туристскому маршруту «Владивосток–Петропавловск-Камчатский»	79

УДК 640.456

Дмитренко А.С., Шеметова Е.В., Владивостокский государственный университет экономики и сервиса, г. Владивосток

КЕЙТЕРИНГ УСЛУГ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ГОРОДА ВЛАДИВОСТОК

В статье анализируется развитие услуг предприятий общественного питания в Приморском крае, делается акцент на особенностях развития услуг кейтеринга на территории г. Владивосток. Выявляются перспективы развития услуг выездного обслуживания в столице Дальнего Востока.

Ключевые слова: предприятия общественного питания, услуги кейтеринга, доставка, выездное обслуживание, Приморский край, г. Владивосток.

Dmitrenko A.S., Shemetova E.V., Vladivostok State University of Economics and Service, Vladivostok

CATERING SERVICES AT PUBLIC CATERING ENTERPRISES IN VLADIVOSTOK

The article analyzes the development of catering services in the Primorsky Territory, focuses on the features of the development of catering services in the city of Vladivostok. The prospects for the development of catering services in the capital of the Far East are identified.

Key words: catering services, catering, delivery, Primorsky Krai, Vladivostok.

Термин «кейтеринг» произошло от английского «catering», что дословно в переводе означает поставка общественного питания и характеризуется как «снабжение провизией».

В настоящее время термин «кейтеринг» рассматривается в различных источниках и звучит следующим образом:

– кейтеринг – это деятельность предприятия общественного питания (индустрии питания), заключающаяся в оказании услуг по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и частными лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания и с привлечением всех предприятий и служб, оказывающих подрядные услуги по организации питания [2];

– кейтеринг – это организация питания вне стационарного зала обслуживания [3];

– кейтеринг – предприятие общественного питания (индустрии питания), оказывающее услуги по организации питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями и физическими лицами, включая организацию выездного обслуживания мероприятий различного назначения и розничную продажу продукции общественного питания [4].

Исходя из всех вышеперечисленных формулировок и опираясь на современную его трактовку, можно вывести следующий общий термин: кейтеринг – это комплекс услуг (организация и обслуживание свадеб, юбилеев, банкетов, деловых встреч и других выездных мероприятий, питание сотрудников в офисах, на конференциях, выставках, продажа готовых кулинарных изделий в розницу), оказываемых предприятиями общественного питания в месте, выбранном заказчиком.

На сегодняшний день индустрия общественного питания и услуг кейтеринга активно развивается на территории Российской Федерации. На выездное обслуживание поставлены главные ставки о будущем сферы общественного питания. Современный ритм жизни людей, новые концепции проведения праздников, банкетов выставок и фуршетов – все это является основными причинами развития кейтеринга в нашей стране. Предоставление качественного выездного обслуживания компанией, выводит предприятия общественного питания в первые ряды на рынке услуг.

На сегодня лидерами в оказании услуг кейтеринга в России являются такие города как Москва и Санкт-Петербург. На рынок Москвы приходится примерно 62 % от общего объема рынка кейтеринга в России, на Санкт-Петербург – 22 % [5].

Согласно данным Федеральной службы государственной статистики за 2017 г. количество предприятий общественного питания на Дальнем Востоке составило 3627 объектов, т.е. 4,4 % от общего количества таких предприятий на территории РФ (82429 объектов). На территории Приморского края насчитывается 2282 предприятия питания, или 63 % от общего количества предприятий на Дальнем Востоке. Предприятия общественного питания Приморского края включают рестораны, кафе и бары (767 объектов); столовые и закусочные (771 объектов); столовые, находящиеся в учебных заведениях и на промышленных предприятиях (744 объекта) [6].

Кейтеринг на территории г. Владивостока развивается и становится более востребованным с каждым днем, в большей степени для организации свадеб. В результате проведенного анализа кейтеринговых компаний в социальных сетях, был сформирован основной список предприятий г. Владивостока, которые могут предоставить данную услугу, всего в него вошли – 37 предприятий: «Кухня шефа», «Café connection», «Фабрика», «Pizza La`Renzo», «Studio», «Папа Карло», «Мята», «Port Cafe», «Огонек», «BSB catering», «Экватор», «Зума», «Токио» и др.

В 2018–2019 гг. Международным институтом туризма и гостеприимства Владивостокского государственного университета экономики и сервиса был проведен мониторинг услуг предприятий питания г. Владивостока. По резуль-

татам исследования 437 предприятий выяснилось, что только 145 предприятий оказывают услуги доставки и выездного обслуживания, в том числе: доставка – 95 предприятий, выездное обслуживание и кейтеринг – 50 предприятий, что составляет 33 % от общего числа анализируемых предприятий. Из выше сказанного можно сделать вывод, что направление кейтеринга на территории Приморского края развито недостаточно.

В связи с этим, был проведен опрос респондентов с целью их заинтересованности в кейтеринговых услугах предприятий питания г. Владивостока.

Было опрошено 103 человека, из них 60 женщин и 43 мужчины в разной возрастной категории от 20 до 50 лет и старше. Из опрошенных людей: 44,7 % – работающее население, 42,7 % – студенты, 7,8 % – не работают и 4,8 % – пенсионеры (работающие и не работающие).

В результате исследования: 20,4 % респондентов имеют среднемесячный доход более 40 тыс. рублей, 22,3 % имеют среднемесячный доход от 25 до 40 тыс. рублей, 26,2 % имеют среднемесячный доход до 10 тыс. рублей, 31,1 % от 11 до 25 тыс. рублей. В итоге, можно сделать вывод, что у большей части респондентов среднемесячный доход не превышает 40 тысяч рублей. Кроме того, услугами кейтеринга пользуются только лишь 41,7 % (43 человека) из опрошенных: 11 человек обращаются раз\два в месяц, 16 человек раз в квартал, 12 человек раз в несколько лет, 9 человек один раз в год; 60 опрошенных не пользуются услугами кейтеринга, так как никогда не обращаются в такие компании. Данное исследование подтверждает, что услугами кейтеринга жители г. Владивостока пользуются не часто. Причина состоит в следующем: 32 человека (36,8 %) считают, что эта услуга дорогая и они не могут ее себе позволить в связи с нехваткой денежных средств; 38 человек (43,7 %) считают, что сами справятся лучше; остальные ответы разделились – не имею необходимости, не нуждаюсь и прочее.

На вопрос «Если Вы пользуетесь услугами кейтеринга, качеством полученного обслуживания в целом Вы удовлетворены, неудовлетворены или не можете определиться?», ответы респондентов распределились следующим образом: 6 % (5 человек) в полной мере довольны; 13,1 % (11 человек) частично не удовлетворены; 17,9 % (15 человек) удовлетворены полностью; 19 % (16 человек) удовлетворены частично, 44 % (37 человек) не определились насколько они остались довольны оказанной услугой.

Уровень установленных цен на услуги кейтеринга респонденты оценивают по-разному. Большая часть (52 человека) считают, что уровень цен на данные услуги средний; 45 человек считают, что уровень достаточно высок и это дорогое удовольствие и оставшиеся 6 человек, считают, что цена, установленная на услуги кейтеринга на территории г. Владивосток низкая (рис. 1).

Уровень оказания услуг по шкале от 1 до 5 баллов где – 1 (низкий), 5 (высокий), большая часть респондентов (40,8 % – 42 человека) поставили 3, тем самым оценив уровень предоставления услуг кейтеринга как «средний», из

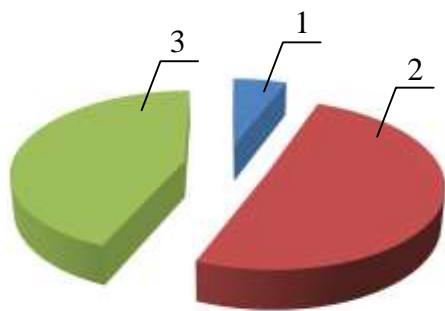


Рис. 1. Уровень цен на оказание услуг кейтеринга: 1 – низкий (доступно) (5,8 %); 2 – средний (50,5 %); 3 – высокий (дорого) (43,7 %)

оставшихся 39,8 % (41 человек) выбрали вариант 4, что говорит о том, что уровень предоставления услуг кейтеринга «чуть выше среднего», 10,7 % (11 человек) поставили самый высокий балл, 6,8 % (7 человек) оценили уровень предоставления услуг кейтеринга в 2 балла, 1,9 % (2 человека) поставили самый низкий балл (рис. 2).

Насколько услуги кейтеринга популярны на территории г. Владивостока, оценивались по шкале от 1 до 3, где 1 «не популярны», 2 «имеют место быть», 3 «очень популярная услуга». Из опрошенных 103 человек: 55 человек на данный вопрос ответили, что данная услуга не особо популярна, но имеет место быть сегодня; 34 человека оценили популярность данной услуги, как «высокая»; 14 человек считают, что услуги кейтеринга абсолютно не популярны сегодня.

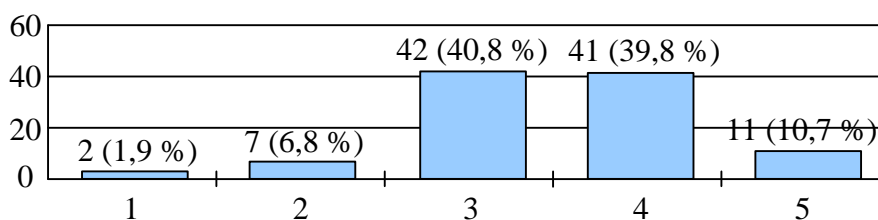


Рис. 2. Уровень оказания услуг кейтеринга

Так же, в процессе опроса, была принята во внимание сфера доставки общественного питания. Как оказалось, из 103 опрошенных доставкой пользуются 46 человек, 24 человека не пользуются доставкой, остальные пользуются исключительно редко.

По мнению респондентов, самыми популярными предприятиями питания, оказывающими услуги доставки, являются: Зума, Токио, Супра, Студио, Pazzo, Пиццапросто, Гусь – карась, Кондитория гриль, Высота. К тому же, большая часть опрошенных (59,2 %) считает, что услуга доставки очень популярна (рис. 3).

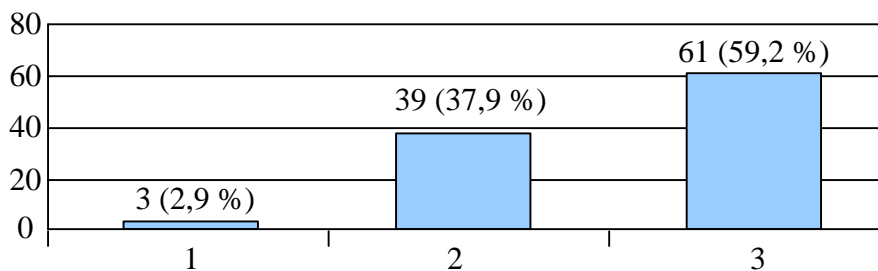


Рис. 3. Популярность услуг доставки на территории г. Владивосток

В результате проведенного опроса, было выявлено, что услуги кейтеринга, как выездного обслуживания недостаточно развиты на территории г. Владивостока, в связи с высокими ценами на услуги. Респонденты считают, что могут организовать данную услугу сами, на таком же уровне и за более низкую цену, поэтому не обращаются в кейтеринговые компании, что указывает на недоверие людей к услугам такого рода.

Кроме того, в кейтеринговые компании обращались лишь половина опрошенных. Многие, даже не знакомы со словом «кейтеринг» и при прохождении опроса, они задавали вопрос «Что такое кейтеринг?». Исходя из этого можно сделать вывод, что услуги кейтеринга хоть и оказываются на среднем уровне, согласно опросу, но не популярны в г. Владивосток. Что не скажешь о доставке готовой продукции общественного питания, более 50 % респондентов ответили, что услугой доставки готовой продукции они пользуются и считают ее очень популярной и удобной.

Для анализа ценовой политики были выбраны услуги по организации фуршета в разных предприятиях питания. Список отобранных предприятий для анализа представлен в сводной таблице.

Таблица. Сводная таблица ценовой политики кейтеринговых компаний на организацию фуршета

Наименование предприятия	Средняя цена на 1 чел., руб.	Наименование предприятия	Средняя цена на 1 чел., руб.
1. Шеф – стори	400	9. Studio	1250
2. Лайк – фуршет	1000	10. PAZZO	1450
3. Zuma	1500	11. PAZZO	1450
4. Высота	1500	12. Big Boss	600
5. Влад Фуршет	1050	13. Папа Шеф	600
6. La фуршет	789	14. Гетман	350
7. Праздник вкуса	500	15. Майкл	1500
8. City café	500	16. Harlem Wedding Bar	800

Составлено автором

В результате средняя цена на оказание услуг в организации фуршета составила – 861 руб./чел. В связи с тем, что среднемесячная заработная плата жителей города Владивосток в 2019 г. составила 44 729 рублей [1], можно сделать вывод, что цена на услуги кейтеринга для человека со среднестатистическим доходом довольно высокая.

Таким образом, можно сделать вывод, что в городе Владивосток кейтеринг развит не в полной мере. Основной причиной является низкий уровень дохода населения. Второй причиной можно назвать отсутствие рекламы. Качественная реклама способствует популяризации услуги, что в свою очередь напрямую влияет на рост товарооборота и торговли в целом. Грамотно проведенная рекламная кампания обязательно даст положительный результат. Третьей причиной является качество предоставляемой услуги. Согласно опросу, даже, в слу-

чае пользования услугами выездного обслуживания, не все респонденты остались удовлетворены, что говорит о том что, уровень предоставления услуг кейтеринга находится на не высоком уровне и это говорит о нехватке профессиональных кадров в сфере кейтеринга.

Список литературы

1. Приморье в цифрах: Краткий статистический сборник / Приморскстат. – Владивосток, 2018. – 70 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения // СПС «КонсультантПлюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>
3. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу. // СПС «КонсультантПлюс». – URL: <http://www.consultant.ru/>
4. Акулич, М.В. Кейтеринг. Основные аспекты и маркетинг / М.В. Акулич. – Москва : Издательские решения, 2017. – 808 с.
5. Федеральная служба государственной статистики. – URL: <https://www.gks.ru>
6. Шеметова, Е.В. Потенциал предприятий питания г. Владивостока в формировании гастрономического туризма региона / Е.В. Шеметова, В.Г. Ден // Территория новых возможностей. Вестник Владивостокского государственного университета экономики и сервиса. – 2019. – Т. 11, № 3. – С. 94–104.
7. Баянова, Л.Е. Кейтеринг. Мировой опыт / Л.Е. Баянова. – Москва : Эксмо, 2018. – С. 344
8. Официальный сайт Правительства Приморского края и органов исполнительной власти Приморского края – URL: <https://www.primorsky.ru/>
9. Щербина, П.П. Развитие кейтеринга / П.П. Щербина // Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма : материалы VII Международной Интернет – конференции. – 2018. – С. 296