**ПЕРСПЕКТИВА РАЗРАБОТКИ И ПРОВЕДЕНИЕ БАНКЕТОВ ПО СЛУЧАЯ ДНЯ РОЖДЕНИЯ**

Адволодкина Анна Андреевна

Научный руководитель: профессор Макарова Надежда Викторовна

Факультет Пищевых Производств, Самарский Государственный Технический Университет, г. Самара, Россия

Аннотация: с целью оценки отношения потенциальных потребителей к ряду новых кулинарных блюд на банкете по случаю Дня Рождения был проведен опрос, в период с 12.02.2020 по 03.03.2020 тридцати человек из числа населения г. Самара.

Ключевые слова: банкет, день рождения, потребители, блюдо, опрос.

**Введение**

**Актуальность:** В наше время довольно большое количество людей отмечают день рождения в кафе или в ресторанах. Так освобождается время от готовки, уборки квартиры, размещением гостей в ней, тем более, что в квартирах не всегда можно разместить большое количество народа. Обстановка в банкетном зале красивее, чем можно создать в квартире, более праздничная, с красивым ремонтом. Даже если зал не устраивает человека, его всегда можно преобразить.
 **Цель работы:** С целью оценки отношения потенциальных потребителей к ряду новых кулинарных блюд на банкете по случаю Дня Рождения был проведен опрос, в период с 12.02.2020 по 03.03.2020 тридцати человек из числа населения г. Самара.
Им были заданы вопросы, касающиеся актуальности проведения банкетов, украшению банкетных залов, их интереса к блюдам.

**Задачи работы:** Выявить перспективу разработки проведения банкетов по случаю дня рождения.

**Методы и методологии**

**Составление анкето-опроса и проведение опроса потенциальных потребителей кулинарных блюд банкета по случаю Дня Рождения**

Потенциальным потребителям было предложено заполнить анкету

1.Ваш пол

Мужской

Женский

2.Ваш возраст

До 18 лет

от 18 до 30 лет

от 30 до 50 лет

от 50 лет

3.Ваш род деятельности

Школьник/студент

Физический труд

Умственный труд

Не работаю

4.Как часто Вы посещаете заведения общественного питания

Каждый день

Несколько раз в месяц

Несколько раз в год

Не посещаю

5.В какое время Вы обычно посещаете кафе/ресторан

В утреннее

В обеденное

В вечернее

6.Кафе/ресторан обычно для Вас

Место встречи с друзьями

Место встречи с родственниками

Для знакомств

Место проведения праздников, значимых событий

7.Есть ли у Вас аллергия на какие-либо продукты

Рыба, морепродукты

Цитрусовые

Мясо

Грибы

Молочные продукты

Не знаю

Нет

Другое:



8.Каков Ваш средний чек в заведении общественного питания

до 500 рублей

от 1000 до 2000 рублей

более 3000 рублей

9.Какую кухню Вы предпочитаете

Итальянскую

Французскую

Русскую

Японская

Нет особых предпочтений

Другое:



10.На что Вы обращаете внимание при подаче блюда

Объем порции

Украшение блюда

Оригинальность подачи

Вкус

Красивая посуда

11.Бывали ли Вы на банкетах

Да

Нет

12.Как часто Вы заказываете банкеты по случаю дня рождения в заведениях общественного питания

Всегда

Только на юбилеи

Редко

Не заказываю

13.Хотели бы Вы заказать банкет на ближайший день рождения

Да

Нет

14.Какой банкет Вы предпочитаете

С полным обслуживанием официантов

Банкет-фуршет

Банкет-чай

15.Важны ли Вам украшения столов и банкетного зала

Да

Нет

16.Обращаете ли Вы внимание на сервировку стола в заведении общественного питания

Да

Нет

17.На сколько человек Вы бы хотели организовать банкет

10-15

20-40

больше 50

18.Какие блюда Вы предпочитаете

Первые

Вторые

Десерты

19.Что Вы больше предпочитаете на второе блюдо

Рыба

Птица

Мясо

20.Какие Вы предпочитаете десерты

Торты, чизкейки

Пирожное

Мороженое

Другое

**Результаты**

**Результаты опроса потенциальных потребителей по проблеме проведения банкетов по случаю Дня Рождения**

Как показал опрос, результаты которого можно увидеть на рис. 1, потенциальные потребители разделились в процентом соотношении 66,7 % - женский пол, 33,3 % - мужской. Т.е. проголосовало больше женщин.

*Рис. 1.* Половая принадлежность опрошенных

На рис. 2 видно, что преобладают потребители в возрасте от 18 до 30 лет, они составляют 73,3 %, 23,3 % - от 30 до 50 лет. То есть следует ориентироваться при составлении меню, украшении блюд на молодежь. Украшение блюд должно отвечать современным требованиям и вкусам.

*Рис. 2.* Возрастной диапазон потребителей

По графику на рис. 3 можно заметить, что в основном род деятельности опрошенных – студенты - 70 %, 16,7 % - умственный труд, 10 % - физический труд. То есть можно сделать вывод о том, что блюда и проведения банкетов должны быть не высокими по стоимости.

*Рис. 3.* Деятельность потребителей

На рис. 4 представлен график частоты посещения заведений общественного питания опрошенных потребителей. 56,7 % предпочитают посещать заведения общественного питания несколько раз в месяц, 40 % - несколько раз в год.

*Рис. 4.* Частота посещения кафе/ресторанов

На рис. 5 можно увидеть, что 70 % проголосовавших предпочитают посещать заведения в вечернее время, 30 % - в обеденное. То есть, банкеты будут проходить в вечернее время.

*Рис. 5.* Время посещения кафе/ресторанов

При анализе выявлено, что опрошенные потребители чаще всего посещают кафе/рестораны для встречи с друзьями - 72,4 %, 17,2 % - для мест проведения праздников, 10,3 % - для встречи с родственниками, рис. 6.

*Рис. 6.* Кафе/ресторан обычно для вас является местом

По рис. 7 можно сделать вывод что у 86,7 % из 100 % опрошенных нет аллергии на какие-либо продукты. Значит, можно составлять меню с разнообразными ингредиентами.

*Рис. 7.* Наличие аллергии

По рис. 8 видно, что у 53,3 % опрошенных потребителей средний чек в заведении общественного питания до 500 руб., это большая часть потребителей. Следовательно, блюда должны быть не высокие по цене. У 36,7 % средний чек от 1000 до 2000 руб., у 10 % более 3000 руб.

*Рис. 8.* Средний чек в заведении общественного питания

На рис. 9, видно, что у 83,3 % опрошенных потребителей нет особых предпочтений в кухне. Следовательно, можно составлять меню, используя блюда из различных кухонь. 13,3 % предпочитают итальянскую кухню.

*Рис. 9.* Предпочтительная кухня

На рис. 10 можно увидеть, что 63,3 % опрошенных отдают предпочтении при подаче блюда вкусу. Следовательно, нужно проводить органолептические оценки блюд перед тем, как ввести их в меню, уделять этому особое внимание. Для 23,3 % важен объем порции.

*Рис. 10.* Определение основных критериев при подаче блюда

По рис. 11 видно, что 83,3 % опрошенных потребителей бывали на банкетах. Значит, они знакомы с проведением банкетов, можно предлагать им наши услуги проведения банкетов по случаю Дня Рождения. 16,7 % не бывали на банкетах.

*Рис. 11.* Присутствовали ли опрошенные на банкетах

По результатам опроса, рис. 12, видно, что 36,7 % никогда не заказывали банкеты по случаю Дня Рождения, 30 % редко пользовались такими услугами, 23,3 % заказывали банкеты только на юбилеи, 10 % всегда заказывают банкеты. Значит, необходимо рассказать людям о том, как проводятся банкеты в нашем заведении и заинтересовать их данной услугой.

*Рис. 12.* Частота заказов банкета по случаю Дня Рождения

На рис. 13 видно, что 53,3 % опрошенных потребителей хотели бы заказать банкет на День Рождения. 46,7 % не хотят заказывать банкеты на ближайший День Рождения. Следовательно, нужно продумать различные акции на банкеты, чтобы потребители заказали банкет у нас/порекомендовали своим родственникам/друзьям/коллегам.

*Рис. 13.* Определение интересов к заказу банкета на ближайший День Рождения

70 % опрошенных потребителей, рис. 14, предпочитают банкет с полным обслуживанием официантов, 26,7 % предпочитают банкет-фуршет. При заказе банкета следует спрашивать у потребителей какой банкет они бы хотели.

*Рис. 14.* Определение интересов к стилю банкета

На рис. 15 видно, что 83,3 % опрошенных потребителей важно украшения столов и банкетного зала. 16,7 % не интересуют украшения столов. Значит, следует уделять внимание этому пункту, спрашивать при заказе банкета какое украшение заказчики хотели бы видеть на своем празднике.

*Рис. 15.* Выявление интересов к украшению столов и банкетного зала

На рис. 16, видно, что 90 % опрошенных потребителей обращают внимание на сервировку стола в заведении общественного питания, 10 % не обращают. Значит, необходимо сервировать правильно стол, проверять наличие знаний в этой области у официантов и делать на этом акцент.

*Рис. 16.* Выявление интересов к сервировке стола в заведении общественного питания

63,3 % опрошенных потребителей, как показано на рис. 17, хотели бы организовать банкет на 10-15 человек, 33,3 % хотят банкет на 20-40 человек. Следовательно, банкеты на малое количество людей более популярны.

*Рис. 17.* Количество человек на банкете

По рис. 18 видно, что 80 % опрошенных потребителей предпочитают вторые блюда, 16,7 % предпочитают десерты. Значит, при составлении меню следует включать в него большее разнообразие вторых блюд.

*Рис. 18.* Определение предпочтительных блюд

На диаграмме, рис. 19, видно, что 56,7 % предпочитают на второе блюдо мясо, 30 % - птицу, 13,3 % - рыбу. Значит, следует включать в меню большее количество блюд с мясом.

*Рис. 19.* Выявление предпочтений второго блюда

На рис. 20 показано, что 56,7 % опрошенных потребителей на десерты предпочитают торты и чизкейки, 23,3 % - мороженое, 13,3 % - другое. Следовательно, при составлении меню для банкета следует предлагать большое разнообразие тортов и чизкейков.

*Рис. 20.* Выявление предпочтений десерта

По результатам опроса выявлено, что банкеты по случаю Дня рождения будут пользоваться средним спросом у гостей заведения женского пола. Так же выявлено, что большинство опрошенных не присутствовали на банкетах по случаю Дня рождения. Для большинства опрошенных важен вкус блюда больше, чем украшения или оригинальность подачи.

Большим спросом будут пользоваться вторые блюда из мяса, десерты - торты и чизкейки. Исходя из вышеперечисленного, рекомендации по выбору блюд могут быть следующими:

- десерты следует готовить в современном оформлении, они должны быть актуальны, чтобы их могли по достоинству оценить.

- следует выбирать рецептуры с ингредиентами, способными максимально передать вкус блюд и насытить людей.

**Заключение**

Таким образом, в результате анкетирования было выявлено, что банкеты по случаю Дня Рождения вызывают интерес у потребителей, следовательно, эта тема является актуальной.

Опрошенные потребители хотят заказывать банкеты.

Для них важно оформление столов, банкетного зала.

**Литература**

1. Украшение блюд праздничного стола - М.: РИ-ПОЛ классик, 2015. - 64 с.