

Т. В. Шедрина [T. V. Shchedrina]¹
 В. В. Садовой [V. V. Sadovoy]^{1,2}
 Н. А. Дрижд [N. A. Dried]²
 Н. В. Трегубова [N. V. Tregubova]²

УДК 640.432

МЕТОДИКА ОЦЕНКИ КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

THE METHODOLOGY FOR ASSESSING THE COMPETITIVENESS OF PUBLIC CATERING ENTERPRISES

¹ Северо-Кавказский федеральный университет (филиал) в г. Пятигорске, Россия/
North-Caucasus Federal University (branch) in Pyatigorsk

² Ставропольский институт кооперации (филиал) БУКЭП, г. Ставрополь, Россия/
Stavropol Institute of Cooperation (branch) BUKER

Аннотация. Изучение конкретных конкурирующих предприятий, и в частности, предприятий общественного питания, сводится к анализу сегодняшней политики и потенциальных шагов ближайших конкурентов. Определив, таким образом, сильные и слабые стороны своих конкурентов, предприятие имеет возможность разработать стратегию для превосходства над ними.

В статье рассмотрено использование методов экспертных оценок, парных сравнений и модифицированных рангов для определения безразмерного показателя эффективности и оценки конкурентоспособности предприятий общественного питания.

При оценке требований, обеспечивающих конкурентоспособность заведения, качество продукции является более важным требованием, чем цена, уровень обслуживания, интерьер, реклама, маркетинговые исследования сегментации рынка, место расположения, наличие парковочной стоянки.

Положительным преимуществом метода экспертных оценок считается возможность получить реальные для практического применения результаты в тех случаях, когда строго математическое решение получить не удастся. Отрицательными характеристиками метода является наличие субъективизма в оценках, а также зависимость результатов оценки от квалификации и количества экспертов в экспертной группе.

Ключевые слова: конкурентоспособность, предприятия общественного питания, экспертные оценки, парные сравнения и модифицированные ранги.

Abstract. The study of specific competing enterprises, and in particular, public catering enterprises, comes down to an analysis of today's policies and potential steps of the closest competitors. Having thus determined the strengths and weaknesses of its competitors, the enterprise has the opportunity to develop a strategy for superiority over them.

The article discusses the use of expert assessment methods, paired comparisons and modified ranks to determine the dimensionless performance indicator and assess the competitiveness of public catering enterprises.

When assessing the requirements that ensure the institution's competitiveness, product quality is a more important requirement than price, level of service, interior design, advertising, marketing research, market segmentation, location, availability of parking space.

A positive advantage of the method of expert assessments is the ability to obtain real results for practical use in those cases where a strictly mathematical solution cannot be obtained. The negative characteristics of the method are the presence of subjectivity in the assessments, as well as the dependence of the assessment results on the qualifications and number of experts in the expert group.

Key words: competitiveness, catering, expert assessments, paired comparisons and modified ranks.

Introduction. Assessing the competitiveness of public catering enterprises as a service sector is a rather difficult and complex job.

The competitiveness of an individual enterprise will largely depend on the correct accounting of the current and future needs of the population, which makes it possible to determine the product profile of a catering enterprise, its capacity, product range and quality, service level and a number of other factors [1, 2, 9].

The study of specific competing enterprises comes down to an analysis of today's policies and the potential steps of the closest competitors. Having thus determined the strengths and weaknesses of its competitors, the company has the opportunity to develop a strategy for superiority over them [3, 4].

According to experts, when assessing the competitiveness of public catering establishments, it is necessary to use (take as a basis) some initial provisions - principles that improve the accuracy of the assessment, take into account the interests of market entities and, first of all, their potential and loyal customers [5].

Along with the well-known (and at the same time different) methods for assessing the competitiveness of catering establishments, it is possible to use a method based on expert judgment.

The essence of the expert method lies in the quantitative assessment of processes and phenomena that do not have a quantitative measurement. This method is based on the use of experts' opinions, reflects the individuality of their judgment and requires professional experience and intuition [6, 7, 8].

A positive advantage of the method of expert assessments is considered the ability to obtain results that are real for practical application in cases where a strictly mathematical solution cannot be obtained. The negative characteristics of the method are the presence of subjectivity in the assessments, as well as the dependence of the assessment results on the qualifications and the number of experts in the expert group.

In the study of catering enterprises, the method of expert assessments is often used to assign ranks to factors that affect the result of analysis (assessment), according to the level of significance. As a rule, for this purpose, the factors under consideration are assigned corresponding values, which are called significance coefficients. This allows in the future to identify more significant (important) and, accordingly, less significant indicators of competitiveness.

In the practice of developing and searching for options, decisions to optimize those were made without having any specific grounds, and using only experience and on the basis of it - scientific and professional intuition. Nevertheless, the complicated system of requirements excluded the possibility of making and accepting tentative decisions. From here it becomes obvious and the most significant is the use of special methods, which, in our opinion, will make it possible to assess the advantages and disadvantages of each option.

Having considered many possible options in order to select the optimal one, particular initial indicators of known options are singled out, demonstrating the requirements for the competitiveness of the enterprise, which are unequal in their "weight" or importance (C_i). In addition, different options satisfy the requirements to an unequal extent, therefore, a weight factor b_{ij} is introduced, which determines the degree of compliance of the j -th option with the i -th requirement. The complex weight of a particular criterion is the product of two weights.

The method of modified pairwise comparisons is used to determine the coefficients C_i by conducting an examination in order to identify the relative importance of the requirements (Table 1).

Table 1

An example of filling out an expert card for assessing the importance of requirements

Requirements, i	Product quality	Price	Service level	Interior	Advertising	Marketing research of market segmentation	Location	Availability of parking
Product quality	1	2	2	2	2	2	2	2
Prices	0	1	2	2	2	2	2	2
Service level	0	0	1	2	2	2	2	2
Interior	0	0	0	1	1	1	1	2
Advertising	0	0	0	1	1	1	1	2
Market Segmentation Research	0	0	0	1	1	1	1	2
Location	0	0	0	1	1	1	1	2
Parking for cars	0	0	0	0	0	0	0	1

The essence of filling in the cells (cells) of the expert card is as follows: if the requirement contained in the horizontal line, according to the expert, is the most important requirement entered in the vertical column with which the comparison is being made, then "2" is set in the corresponding cell of the expert card, in case of lesser significance - "0".

When assessing the requirements that ensure the competitiveness of an establishment (Table 1), product quality is a more important requirement than price, service level, interior, advertising, market segmentation, location, parking lot availability, and therefore the number "2". To assess the comparison of options for public catering establishments, we construct a decision matrix (Table 2).

Table 2

Assessment of compliance of options with the requirements

Name of the enterprise	Requirements, i							
	Product quality	Price	Service level	Interior	Advertising	Marketing research of market segmentation	Location	Availability of parking

	Rating																					
	perfectly	well	satisfied	perfectly	well	satisfied	perfectly	well	satisfied	perfectly	well	satisfied	perfectly	well	satisfied	perfectly	well	satisfied	perfectly	well	satisfied	
Slavyanovskiy (1)		+		+			+			+		+						+	+			+
Kolyba (2)	+			+			+			+		+						+	+			+
Izba (3)	+			+			+			+		+						+	+			+
New Rome (4)		+		+			+			+		+						+	+			+
IL Patio (5)		+		+			+			+		+						+	+			+
Acropolis (6)	+			+			+			+		+					+	+				+
Las Vegas (7)		+		+			+			+		+					+	+				+
Intourist (8)		+		+			+			+		+					+	+				+
Chavignol (9)		+		+			+			+		+					+	+				+
LLC "Montazh SSP" (10)		+		+			+			+		+				+	+			+	+	
Takeshi (11)			+		+		+			+		+				+	+			+	+	
T-Bone (12)			+		+		+	+				+			+	+			+			+
Forest glade (13)			+		+		+			+		+			+	+			+			+
Steakhouse (14)			+		+		+			+		+			+	+			+	+		
Skiff (15)		+			+		+			+		+			+	+			+	+		
Casanova (16)			+		+		+			+		+			+	+			+			+
Vosvoyasi (17)		+			+		+			+		+			+	+			+	+		

Table 2 the top line contains the private criteria entered in any order - the requirements for catering establishments. To determine the number of points corresponding to each variant of the requirements, a modified ranking method is used.

To assess the comparison of options for public catering establishments, a matrix of decisions is built (Table 3).

The method of expert assessments allows you to determine the compliance of the j-th option with the i-th requirement. The weighting factors C_i of the requirement importance ranking fit into the row of compared and matching requirements.

Thus, the considered method of expert assessments makes it possible to determine the compliance of the j-th option with the i-th requirement. The assessment of the compliance of the options with the regulated requirements was carried out using the following ranking (ranks): excellent - 3, good - 2, satisfactory - 1.

Table 3

Calculation of the integral criterion for evaluating the compared options*

Variants, j		Requirements, i								Dimensionless efficiency indicator $(\sum_{i=1}^n c_i \times b_{ij})$
		1	2	3	4	5	6	7	8	
		Weighting factors								
		$C_1=15$	$C_2=13$	$C_3=11$	$C_4=6$	$C_5=6$	$C_6=6$	$C_7=6$	$C_8=1$	
1	Points b_{11}	6,7	10,0	10,0	6,7	10,0	3,3	10,0	3,3	523,8
	$c_1 \times b_{11}$	100,5	130,0	110,0	40,2	60,0	19,8	60,0	3,3	
2	Points b_{22}	10,0	10,0	10,0	6,7	10,0	3,3	10,0	3,3	573,3
	$c_1 \times b_{22}$	150,0	130,0	110,0	40,2	60,0	19,8	60,0	3,3	
3	Points b_{33}	10,0	10,0	10,0	6,7	10,0	3,3	10,0	3,3	573,3
	$c_1 \times b_{33}$	150,0	130,0	110,0	40,2	60,0	19,8	60,0	3,3	
4	Points b_{44}	6,7	10,0	10,0	10,0	10,0	3,3	10,0	3,3	543,6
	$c_1 \times b_{44}$	100,5	130,0	110,0	60,0	60,0	19,8	60,0	3,3	
5	Points b_{55}	6,7	10,0	10,0	10,0	10,0	3,3	10,0	3,3	543,6
	$c_1 \times b_{55}$	100,5	130,0	110,0	60,0	60,0	19,8	60,0	3,3	
6	Points b_{66}	10,0	10,0	6,7	3,3	6,7	6,7	10,0	3,3	517,2
	$c_1 \times b_{66}$	150,0	130,0	73,7	19,8	40,2	40,2	60,0	3,3	
7	Points b_{77}	6,7	10,0	6,7	3,3	6,7	6,7	10,0	3,3	467,7
	$c_1 \times b_{77}$	100,5	130,0	73,7	19,8	40,2	40,2	60,0	3,3	

8	Points b_{i8}	6,7	10,0	6,7	3,3	6,7	6,7	10,0	3,3	467,7
	$c_i \times b_{i8}$	100,5	130,0	73,7	19,8	40,2	40,2	60,0	3,3	
9	Points b_{i9}	6,7	10,0	6,7	3,3	6,7	6,7	10,0	3,3	467,7
	$c_i \times b_{i9}$	100,5	130,0	73,7	19,8	40,2	40,2	60,0	3,3	
10	Points b_{i10}	6,7	6,7	3,3	3,3	3,3	10,0	3,3	6,7	350,0
	$c_i \times b_{i10}$	100,5	87,1	36,3	19,8	19,8	60,0	19,8	6,7	
11	Points b_{i11}	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	10,0	3,3	10,0	258,1
	$c_i \times b_{i11}$	49,5	42,9	36,3	19,8	19,8	60,0	19,8	10,0	
12	Points b_{i12}	3,3	6,7	3,3	10,0	6,7	10,0	6,7	6,7	380,0
	$c_i \times b_{i12}$	49,5	87,1	36,3	60,0	40,2	60,0	40,2	6,7	
13	Points b_{i13}	3,3	6,7	6,7	6,7	6,7	10,0	10,0	6,7	417,4
	$c_i \times b_{i13}$	49,5	87,1	73,7	40,2	40,2	60,0	60,0	6,7	
14	Points b_{i14}	3,3	3,3	3,3	3,3	3,3	10,0	3,3	10,0	258,1
	$c_i \times b_{i14}$	49,5	42,9	36,3	19,8	19,8	60,0	19,8	10,0	
15	Points b_{i15}	6,7	3,3	3,3	3,3	3,3	10,0	3,3	10,0	309,1
	$c_i \times b_{i15}$	100,5	42,9	36,3	19,8	19,8	60,0	19,8	10,0	
16	Points b_{i16}	3,3	6,7	6,7	6,7	6,7	10,0	10,0	3,3	414,0
	$c_i \times b_{i16}$	49,5	87,1	73,7	40,2	40,2	60,0	60,0	3,3	
17	Points b_{i17}	6,7	3,3	3,3	3,3	3,3	10,0	3,3	10,0	309,1
	$c_i \times b_{i17}$	100,5	42,9	36,3	19,8	19,8	60,0	19,8	10,0	

It should be noted that different developers of expert charts can obtain dissimilar systems, and moreover, using the same method, it is possible to obtain incommensurable results. To prevent such a situation, the ranks should be transferred to a ten-point system in various cases. Hence, it is necessary to issue the coefficients, converted to a ten-point system, as a quotient from dividing 10 by the highest rank. In our case, the highest rank corresponds to the taxation "excellent" - 3, then $K_n = \frac{10}{3} = 3,33$.

In order to calculate the integral criterion for assessing comparable options $F2 = \sum_{i=1}^n c_i \times b_{ij}$ it was necessary to calculate by summing all the products $c_i \times b_{ij}$ each of the j rows of the decision matrix. The final results of this calculation (summation) are entered in the corresponding cells "performance indicator".

Acceptable - optimized, based on the values of the proposed set of 8 requirements, the option is obtained for which the efficiency indicator will be maximum. The calculations presented in table. 3, allowed us to conclude that enterprises # 2 and # 3 have the highest efficiency indicator - 573.3.

ЛИТЕРАТУРА

1. Дрижд Н.А. Формирование конкурентных преимуществ предприятий общественного питания в Северо-Кавказском регионе (монография)/ Н.А. Дрижд, Э.В. Якубова, Н.В. Масленникова. Ставрополь: ООО «Губерния», 2018. 169 с.
2. Хамицаева А.С., Мамукаев М.Н., Бритаев Б.Б. Изучение химического состава, биологической ценности, функционально-технологических характеристик ростков чечевицы // Известия Горского государственного аграрного университета. 2007. Т. 44. № 2. С. 165.
3. Якубова Э.В., Дрижд Н.А. Совершенствование продовольственного маркетинга в регионах Северного Кавказа (статья ВАК)// Научные труды вольного экономического общества России, том 198. Москва: Вольное экономическое общество России, 2016. С. 108-113.
4. Дрижд Н.А. Обеспечение конкурентоспособности предприятия торговли в современных условиях (статья). Сборник статей IV Международной научно-практической конференции. Ставрополь, Издательско-информационный центр «Фабула», 2014. - С. 94-99.
5. Якубова Э.В., Дрижд Н.А. Качество и конкурентоспособность услуг предприятий сервиса // Информационные системы и технологии как фактор развития региона: Сборник материалов Международной научно-практической конференции / СтГАУ. Ставрополь: Бюро Новостей, СтГАУ, 2013. С. 112-115.
6. Дрижд Н.А. Общие подходы к методике оценки конкурентоспособности товаров.// Таможенное регулирование в России: актуальные проблемы и направления развития: сборник научных работ студентов и молодых ученых. Ставрополь: Ставропольское издательство «параграф», 2014. С.65-69.
7. Моргунова А.В. Тенденции развития предприятий пищевой промышленности: наука и практика / Материалы международной научно-практической конференции профессорско-преподавательского состава и аспирантов «Актуальные вопросы современной науки и практики» : в 3 частях. Белгородский университет кооперации, экономики и права. 2016. С. 348-351.
8. Чернышов А.В., Моргунова А.В., Касьянов Г.И. Информационные технологии в сфере общественного питания // Материалы III Всероссийских научно-методических чтений профессорско-преподавательского состава и аспирантов Ставропольского института кооперации (филиала) БУКЭП: сборник III Всероссийских научно-методических конференций профессорско-преподавательского состава и аспирантов СТИК (филиала) БУКЭП. 2016. С. 182-185.
9. Щедрина Т.В., Панасян А.Э., Веденеева А.М. Моделирование меню как фактор стабильной работы предприятий общественного питания // Материалы VII Международной Интернет-конференции. Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. В Сборник : Стратегия развития индустрии гостеприимства и туризма. 2018. С. 549-551.

REFERENCES

1. Drizhd N.A. Formirovanie konkurentnykh preimushchestv predpriyatii obshchestvennogo pitaniya v Severo-Kavkazskom regione (monografiya)/ N.A. Drizhd, Eh.V. Yakubova, N.V. Maslennikova. Stavropol': OOO «GuberniYA», 2018. 169 s.
2. Khamitsaeva A.S., Mamukaev M.N., Britaev B.B. Izuchenie khimicheskogo sostava, biologicheskoi tsennosti, funktsional'no-tehnologicheskikh kharakteristik rostkov chechevitsy // Izvestiya Gorskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta. 2007. T. 44. № 2. S. 165.
3. Yakubova Eh.V., Drizhd N.A. Sovershenstvovanie prodovol'stvennogo marketinga v regionakh Severnogo Kavkaza (stat'ya VAK)// Nauchnye trudy vol'nogo ehkonomicheskogo obshchestva Rossii, tom 198. Moskva: Vol'noe ehkonomicheskoe obshchestvo Rossii, 2016. S. 108-113.
4. Drizhd N.A. Obespechenie konkurentosposobnosti predpriyatiya torgovli v sovremennykh usloviyakh (stat'ya). Sbornik statei IV Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii. Stavropol', Izdatel'sko-informatsionnyi tsentr «Fabula», 2014. S. 94-99.
5. Yakubova Eh.V., Drizhd N.A. Kachestvo i konkurentosposobnost' uslug predpriyatii servisa // Informatsionnye sistemy i tekhnologii kak faktor razvitiya regiona: Sbornik materialov Mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii / STGAU. Stavropol': Byuro Novosti, STGAU, 2013. S. 112-115.
6. Drizhd N.A. Obshchie podkhody k metodike otsenki konkurentosposobnosti tovarov.// Tamozhennoe regulirovanie v Rossii: aktual'nye problemy i napravleniya razvitiya: sbornik nauchnykh rabot studentov i molodykh uchenykh. Stavropol': Stavropol'skoe izdatel'stvo «paragraF», 2014. S.65-69.
7. Morgunova A.V. Tendentsii razvitiya predpriyatii pishchevoi promyshlennosti: nauka i praktika / Materialy mezhdunarodnoi nauchno-prakticheskoi konferentsii professorsko-prepodavatel'skogo sostava i aspirantov «Aktual'nye voprosy sovremennoi nauki i praktik» : v 3 chastyakh. Belgorodskii universitet kooperatsii, ehkonomiki i prava. 2016. S. 348-351.
8. Chernyshov A.V., Morgunova A.V., Kas'yanov G.I. Informatsionnye tekhnologii v sfere obshchestvennogo pitaniya // Materialy III Vserossiiskikh nauchno-metodicheskikh chtenii professorsko-prepodavatel'skogo sostava i aspirantov Stavropol'skogo instituta kooperatsii (filiala) BUKERP: sbornik III Vserossiiskikh nauchno-metodicheskikh konferentsii professorsko-prepodavatel'skogo sostava i aspirantov STIK (filiala) BUKERP. 2016. S. 182-185.
9. Shchedrina T.V., Panasyan A.Eh., Vedeneeva A.M. Modelirovanie menyuu kak faktor stabil'noi raboty predpriyatii obshchestvennogo pitaniya // Materialy VII Mezhdunarodnoi Internet-konferentsii. Strategiya razvitiya industrii gostepriimstva i turizma. V Sbornik : Strategiya razvitiya industrii gostepriimstva i turizma. 2018. S. 549-551.

ОБ АВТОРАХ | ABOUT THE AUTHORS

Щедрина Татьяна Викторовна, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, Институт сервиса, туризма и дизайна СКФУ (филиал) в г. Пятигорске; тел.: 8(928)3730813, E-mail:tany1812@yandex.ru

Shchedrina Tatiana Victorovna, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Food Technology and Commodity Science, Institute of Service, Tourism and Design, NCFU (branch) in Pyatigorsk; tel. : 8 (928) 3730813, E-mail: tany1812@yandex.ru

Садовой Владимир Всеволодович, д-р техн. наук, профессор кафедры технологии продуктов питания и товароведения, Институт сервиса, туризма и дизайна СКФУ (филиал) в г. Пятигорске; кафедра товароведения и технологии общественного питания Ставропольского института кооперации (филиал) БУКЭП; тел.: 8(918)8639013, E-mail: vsadovoy@yandex.ru

Sadovoy Vladimir Vsevolodovich, Doctor of Technical Sciences, Professor of the Department of Food Technology and Commodity Research, Institute of Services, Tourism and Design NCFU (branch) in Pyatigorsk;

Department of Commodity and Food Technology of the Stavropol Institute of Cooperation (branch) BUKERP; phone: 8(918)8639013, E-mail: vsadovoy@yandex.ru

Дрижд Наталья Алексеевна, кандидат технических наук, доцент кафедры товароведения и технологии

общественного питания, Ставропольский институт кооперации (филиал Белгородского университета кооперации, экономики и права) (СТИК филиал БУКЭП), г. Ставрополь, тел.: 89624482264 e-mail: drigdgl@yandex.ru

Drizhd Natalija Alecseevna, Candidate of Technical Sciences, Associate Professor of the Department of Commodity Science and Public Catering Technology, Stavropol Institute of Cooperation (branch) of the Belgorod University of Cooperation, Economics and Law) (STIK branch of BUKERP), Stavropol, tel.: 89624482264 e-mail: drigdgl@yandex.ru

Трегубова Нина Владимировна, кандидат биологических наук, доцент кафедры товароведения и технологии общественного питания, Ставропольский институт кооперации (филиал Белгородского университета кооперации, экономики и права) (СТИК филиал БУКЭП), г. Ставрополь, тел.: 8-905-496-59-12 e-mail: tregubova_nina@mail.ru

Tregubova Nina Vladimirovna, Candidate of Biological Sciences, Associate Professor of the Department of Commodity Science and Public Catering Technology, Stavropol Institute of Cooperation (branch of the Belgorod University of Cooperation, Economics and Law) (STIK branch of BUKER), Stavropol, tel.: 8-905-496-59-12 E-mail: tregubova_nina@mail.ru

Дата поступления в редакцию: 15.01.2020

После рецензирования: 13.02.2020

Дата принятия к публикации: 03.03.2020