**ОТЗЫВ**

**Научного руководителя**

**на выпускную квалификационную работу обучающегося в СПбГУ**

Грудская Полина Андреевна **\_**

**по теме «Ресторанный бизнес в Санкт-Петербурге в условиях пандемии:**

**опыт социологического исследования»**

*Выпускная квалификационная работа* *Грудской Полины Андреевны принадлежит общей области экономической социологии питания. Это достаточно новая тема научных исследований. Ее задача рассмотреть, как социальные факторы влияют на экономические в рамках отрасли общественного питания. Известно, что в период пандемии отрасль общественного питания (кафе, рестораны, столовые) пострадала более всего. Закрылось огромное количество заведений (383 по данным автора), но все же большинство продолжили свою работу. Но как предприниматели находили выход из этой сложной, казалось бы, безвыходной, ситуации? Какие социальные ресурсы были задействованы? Все эти факторы обуславливают актуальность работы в рамках экономической социологии.*

*Цель исследования – проанализировать изменения в работе ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге в условиях пандемии и на основе сделанного анализа предложить возможные направления его дальнейшего развития.*

*Основные теоретические результаты, полученные в работе, сводятся к следующему:*

1. *Рассмотрен процесс развития общественного питания и ресторанного дела как в России, так и за рубежом.*
2. *Показана специфика развития ресторанного дела в Санкт-Петербурге, начиная с момента его основания.*
3. *Выявлены причины снижения экономической активности в сфере общепита, главная из которых – снижение реальных доходов населения и покупательной способности петербуржцев начиная с 2014г.*
4. *Проанализированы факторы влияния пандемии на ресторанный бизнес в 2019-2022 гг. Показано, что наиболее пострадал от кризиса средний класс, соответственно, и заведения на него ориентированные.*
5. *Выявлены стратегии, выработанные в сфере ресторанного бизнеса, для преодоления кризиса и дальнейшего развития. Большинство рестораторов решили, не взирая на вынужденные временные закрытия, сохранить команду, что оказалось правильным шагом. Многие стали искать другие возможности продажи своего продукта – перешли на доставку. Пытались также договориться с арендодателями о рассрочке платежей за аренду помещений (закрылись именно те заведения, где договориться не удалось:* *о сложностях с арендодателями заявило 75 % респондентов, принявших участие в опросе). Анализ показал, что помимо вышеперечисленных стратегий, рестораторы обращают внимание на необходимость диверсификации своего бизнеса, увеличения использования компьютерных и информационных технологий в ресторанном бизнесе, расширения клиентоориентированности через социальные сети.*

*Эмпирические результаты работы связаны с проведенным автором социологическим исследованием (были проведены глубинные интервью с рестораторами - 5 и онлайн-опрос, 157 опрошенных. Установлено, что количество доставок увеличивается, а количество и продолжительность очных посещений предприятий питания уменьшаются, при этом уменьшается и средний чек. 68% организаций имели или внедрили услугу доставки готовой еды потребителям во время эпидемии короновирусной инфекции. При этом, если сравнивать осень и весну 2020 года, то осенью число людей, готовых посещать рестораны по строгим антиковидным требованиям, увеличилось на 12% (65% в ноябре по сравнению с 53% в мае). Результаты опроса показали, что к декабрю 2020 года большинство заведений общепита (67%) уже внедрили бесконтактное меню путем считывания QR-кода.*

*В качестве мер развития ресторанного бизнеса в кризисных условиях предложены следующие: увеличение сегмента доставки готовых блюд, пищевой продукции и*

*полуфабрикатов с возможностью приготовления в домашних условиях;. продажа готовых блюд и полуфабрикатов; развитие концепции Dark Kitchen ( это кухня, которая готовит еду только на доставку) ; клиентоориентированные проекты в социальных сетях: ведение страниц в соцсетях; работа с блогерами; использование интернет-видеопродакшена или видеоформатов в соцсетях; SMM-продвижение ресторана.*

*Итак:*

* *содержание ВКР* *соответствует заявленной в названии теме,*
* *заявленная в названии тема практически полностью раскрыта,*
* *дано развернутое обоснование выводов, научная новизна достаточна для таких видов квалификационных работ*
* *из недостатков стоит отметить некоторую небрежность в оформлении работы*

*Выпускная квалификационная работа* *Грудской Полины Андреевны по теме «Ресторанный бизнес в Санкт-Петербурге в условиях пандемии: опыт социологического исследования» соответствует требованиям, предъявляемым к работам подобного рода и заслуживает положительной оценки.*

 «\_\_22\_\_»\_\_\_\_мая\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г.  Веселов Юрий Витальевич

 (д.с.н, проф,

зав.каф. экономической социологии СПбГУ)