

Fondatorul restaurantului Red Angus și-a deschis firmă de consultanță în HoReCa

„Zilnic, în România se închid 5-10 restaurante și se deschid tot atâtea“

● *Nota de plată medie, pentru o persoană, la un restaurant din România este de aproximativ 120 de lei, declară reprezentanții HORA, iar valoarea sa crește de la un an la altul.*

CRISTINA ROȘCA

ZILNIC, în România se deschid între 5 și 10 restaurante, însă se închid la fel de multe, potrivit lui Dragoș Panait, un antreprenor cu experiență de circa un deceniu în HoReCa, care citează informațiile HORA, Organizația Patronală a Hotelurilor și Restaurantelor.

În acest context, antreprenorul a lansat Next Root Management Systems, o agenție de consultanță dedicată în exclusivitate afacerilor din industria HoReCa, business de la care așteaptă afaceri de 60.000 de euro în 2019. Anul acesta, agenția a demarat 6 proiecte de consultanță HoReCa. Durata medie a unui program este între 3 și 6 luni, în funcție de complexitatea sa, iar rezultatele în materie de profitabilitate și eficiență sunt vizibile încă din primele luni de implementare.

Dragoș Panait este fondatorul restaurantului bucureștean Red Angus Steakhouse din centrul istoric al Bucureștiului (deschis în 2010), al food truckului Steak Me Home (2018) și al hotelului Class Hotel din Capitală.

Noul său business vine pe piață într-un moment de efervescentă pentru piața de restaurante. Românii au cheltuit anul trecut 11,2 miliarde de lei în restaurantele din România, suma fiind cu 13% mai mare decât în 2017 și triplă față de acum un deceniu, arată calculele făcute de ZF pe baza datelor de la Registrul Comerțului.

Datele se referă la companiile care au CAEN-ul „5610 - Restaurante“ și care și-au depus rezultatele financiare pe anii analizați.

„În București există în prezent mai bine de 4.000 de restaurante, iar în România, aproximativ 36.000 de unități. Zilnic se închid între 5 și 10 restaurante și se deschid pe atâtea“, spune Dragoș Panait, care citează datele HORA.

Printre cauzele care determină închiderea businessurilor, adaugă el, se numără absența unui plan de afaceri și a unei strategii financiare (care să le permită să supraviețuiască în primele șase luni de la deschidere), utilizarea ineficientă a resurselor umane, lipsa controlului asupra proceselor de achiziție, fluctuațiilor de preț și de calitate a furnizorilor.

„În plus, mulți dintre cei aflați la prima afacere în domeniu au tendința de a se implica activ în activitățile de zi cu zi, pierzând perspectiva de ansamblu și ratând, astfel, multe oportunități de îmbunătățire și de dezvoltare.“

Mai multe detalii pe zfcorporate.ro



DRAGOȘ PANAIT este fondatorul restaurantului bucureștean Red Angus Steakhouse