

Anna Kowalska

Akademia Ekonomiczna we Wrocławiu

KONKURENCJA W GASTRONOMII ZAMKNIĘTEJ NA PRZYKŁADZIE WYBRANYCH SZKÓŁ PODREGIONU WROCŁAWSKIEGO I WROCŁAWIA

1. Wstęp

Uzyskanie dostępu na wolny rynek polskiej gospodarki na początku lat dziewięćdziesiątych ubiegłego wieku spowodowało rozwój sektora prywatnego w różnych dziedzinach życia. Prywatne firmy coraz chętniej inwestowały swój kapitał zarówno w handlu, jak i w usługach. Szczególnie widoczny był rozwój gastronomii. Wzrost liczby placówek gastronomicznych spowodował w krótkim okresie czasu rosnącą rywalizację o klienta pomiędzy różnymi formami gastronomii.

Konkurencja w ekonomii definiowana jest jako podstawowy fundament wolnego rynku, który zakłada swobodę współzawodniczenia ze sobą podmiotów gospodarczych na wszystkich obszarach handlu i usług [<http://pl.wikipedia.org>].

Obecnie rynek gastronomiczny, a zwłaszcza gastronomia otwarta, jest rynkiem, na który wejście i utrzymanie się na nim nie jest łatwe, dlatego też często inwestorzy poszukują coraz nowszych obszarów działalności gastronomicznej. Dużym zainteresowaniem zaczyna się cieszyć gastronomia zamknięta, która do tej pory była zaniedbywana przez inwestorów, ma zaś duży potencjał rozwojowy i mogłaby zapewnić niemały zysk. Prywatne firmy coraz częściej chcą inwestować w takie placówki, jak szpitale, żłobki, przedszkola oraz szkoły, a placówki te coraz częściej decydują się na ich usługi. Uważa się, iż w najbliższych latach popyt na usługi prywatnych firm w gastronomii zamkniętej prawdopodobnie jeszcze się nasili.

Obecnie na rynku usług gastronomii szkolnej istnieją następujące podmioty:

- szkoła – personel kuchenny zatrudniony przez dyrektora szkoły, który przygotowuje posiłki w placówce szkolnej,
- agent – osoba prywatna dzierżawiąca pomieszczenia kuchenne od szkoły i przygotowująca posiłki na miejscu,

- *catering* – firma prywatna dostarczająca posiłki do szkół z zewnątrz,
- inne organizacje – podmioty oferujące posiłki dla dzieci, najczęściej poza murami szkoły, np. w pobliskich świetlicach, kościołach itp.

2. Cel, materiały i metodyka badań

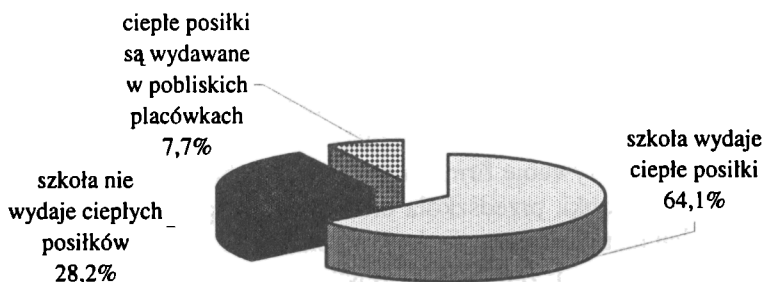
Materiałem badawczym wykorzystanym w artykule były dane empiryczne zebrane metodą ankietową. W badaniu zdecydowano się na celowy dobór próby przy zastosowaniu techniki doboru kwotowego [Marak 2002]. Podstawowym kryterium doboru próby był rodzaj placówki szkolnej oraz podregion, w którym się one znajdują.

Badania przeprowadzono na próbie 39 szkół podstawowych i gimnazjów z 450 szkół ogółem (około 9%) znajdujących się we Wrocławiu oraz podregionie wrocławskim. Przebadano również 1916 uczniów w wieku szkolnym 10-15 lat. Próbowano uwzględnić reprezentatywny udział szkół w zależności od powiatu, a liczbę szkół podstawowych i gimnazjum starano się dobrać proporcjonalnie do ich udziału w danym powiecie.

Celem badań ankietowych przeprowadzonych w pierwszym kwartale 2004 r. była próba ustalenia stopnia zainteresowania podmiotów prywatnych inwestowaniem w działalność usługową w placówkach szkolnych oraz uwagi uczniów na temat tych podmiotów.

3. Wyniki badań i dyskusja

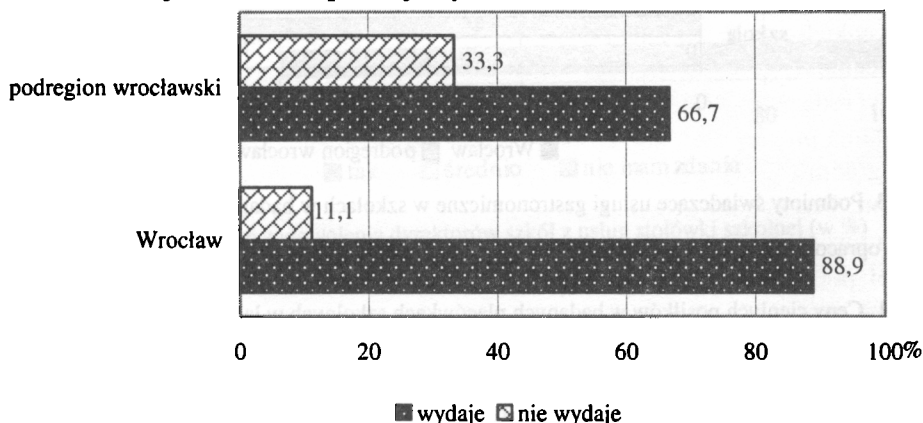
Wyniki badań dotyczące konkurencji w usługach gastronomii zamkniętej w placówkach oświatowych wykazały, iż w ponad 64% szkół wydawane są ciepłe posiłki dla dzieci i młodzieży w wieku szkolnym, a prawie 8% szkół korzysta z tych usług w pobliskich placówkach (rys. 1).



Rys. 1. Badane placówki szkolne pod względem wydawania ciepłych posiłków (w %)

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Możliwość korzystania z posiłków w czasie pobytu w szkole mają przede wszystkim uczniowie mieszkający we Wrocławiu, prawie 90% placówek szkolnych tam przebadanych daje taką możliwość (rys. 2). W podregionie wrocławskim ciepłe posiłki wydawane były w prawie co trzeciej placówce. Placówki, w których nie ma możliwości zjedzenia ciepłego posiłku, znajdują się przede wszystkim w niewielkich miejscowościach poniżej 5 tys. mieszkańców.



Rys. 2. Udział badanych szkół, w których wydawane są ciepłe posiłki w zależności od regionu (w %)

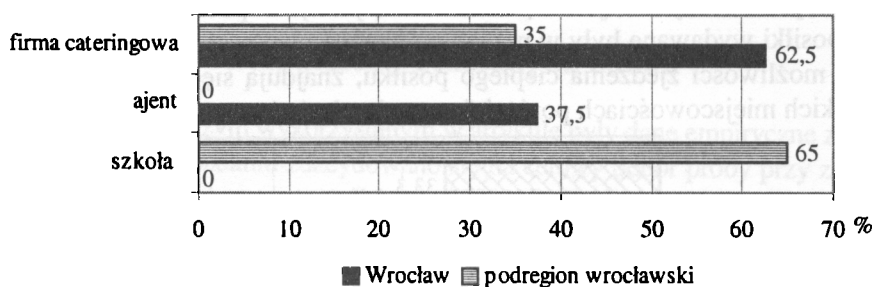
Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Jeszcze kilka lat temu wszystkie placówki szkolne podlegały Kuratorium Oświaty przy Urzędzie Wojewódzkim, a obowiązek nadzoru i kontroli spoczywał na dyrektorach tych placówek. Obecnie na badanym obszarze występują różne podmioty oferujące w szkołach ciepłe posiłki. Najwięcej badanych szkół korzysta z usług firm cateringowych – prawie 43%. Największym powodzeniem firmy cateringowe cieszą się w dużych aglomeracjach, tj. głównie we Wrocławiu, gdzie z ich usług korzystało w badanym okresie około 62,5% placówek szkolnych. Pozostałe placówki, które przebadano na terenie Wrocławia, korzystały z usług agentów, którzy wynajmują pomieszczenia kuchenne od szkoły – około 37,5% (rys. 3).

Inaczej sytuacja wygląda w podregionie, gdyż w tamtejszych placówkach dyrektorzy w dalszym ciągu chętniej prowadzili stołówkę na dotychczasowych zasadach, czyli przez zatrudnienie personelu kuchennego. Tę formę prowadzenia działalności gastronomicznej preferowało 65% przebadanych szkół.

Do szkół podregionu wrocławskiego coraz częściej wchodzi ze swoimi usługami firmy cateringowe, z których usług korzystało 35% przebadanych placówek. Przyczyn takiego stanu rzeczy należy jednak upatrywać głównie w braku odpowiedniego zaplecza kuchennego, umożliwiającego przygotowanie ciepłego posiłku. W mniejszym stopniu wpływ na to miały ceny oferowanych usług. Badania

wykazały, że firmy cateringowe i agenci nie byli konkurencyjni cenowo i oferowali relatywnie droższe posiłki (tab. 1).



Rys. 3. Podmioty świadczące usługi gastronomiczne w szkołach w badanych podregionach (w %)

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Tabela 1. Ceny ciepłych posiłków w badanych placówkach szkolnych w latach 2000-2004 w zależności od podmiotów oferujących te posiłki (w zł)

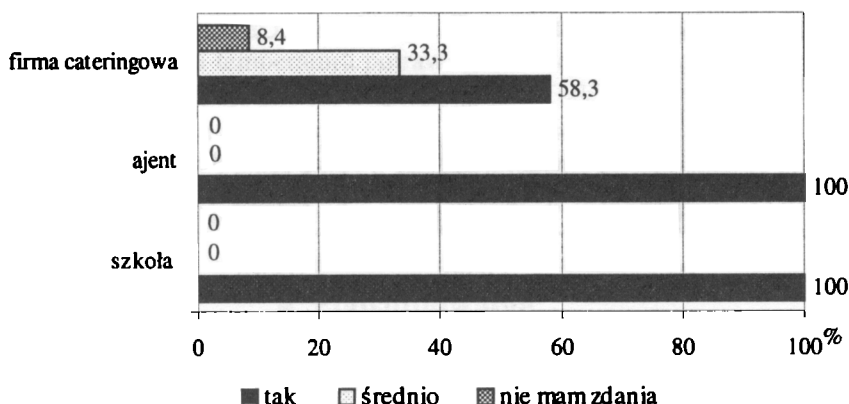
Podmioty oferujące posiłek	2000/2001	2001/2002	2002/2003	2003/2004
Szkoła	1,3-3,75	1,3-4,0	1,5-4,75	1,5-4,75
Ajent	3,0-5,4	3,3-5,4	3,6-5,4	3,6-5,4
Firma cateringowa	2,3-4,0	2,7-4,0	2,8-5,0	2,8-5,0

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Analiza cen posiłków oferowanych przez poszczególne podmioty nie wskazuje na istnienie jakichkolwiek reguł przy ustalaniu ceny posiłku. Najtańsze posiłki mimo wszystko oferowane są przez placówki, które we własnym zakresie zatrudniają personel i przygotowują obiady. Ceny oferowanych przez nich posiłków w roku szkolnym 2003/2004 kształtowały się w granicach od 1,5 do 4,75 zł za obiad w zależności od zestawu. Najwyższe ceny posiłków ustalali agenci, których obiad kosztował nawet 5,4 zł. Ceny posiłków oferowanych dzieciom i młodzieży w szkołach wrocławskich były wyższe niż w szkołach w podregionie.

Na pytanie o stopień zadowolenia z usług gastronomicznych w ich placówkach ponad 82% ankietowanych dyrektorów placówek odpowiedziało, iż byli zadowoleni, 14,3% – średnio, a niespełna 4% nie miało na ten temat zdania (rys. 4).

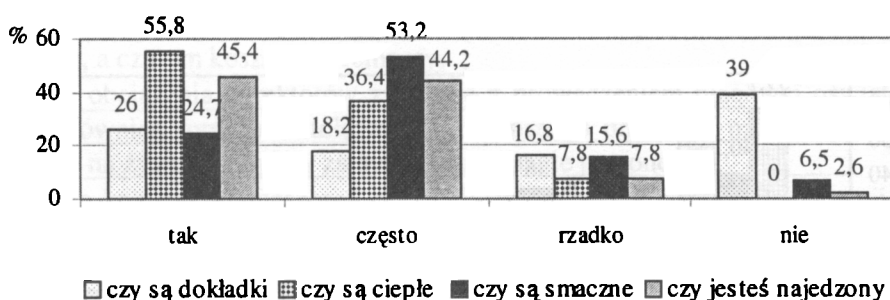
Najbardziej zadowoleni z pracy stołówek byli dyrektorzy placówek, w których stołówka jest prowadzona przez szkołę lub agentów, gdyż wszyscy badani pozytywnie ocenili pracę stołówek. Usługi oferowane przez firmy cateringowe zostały ocenione pozytywnie przez co drugiego dyrektora korzystającego z usług tych firm, ponad 33% badanych ocenia ich usługi jako średnie, a prawie 8,5% nie ma na ten temat zdania.



Rys. 4. Stopień zadowolenia dyrektorów szkół z usług stołówki szkolnej (w %)

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

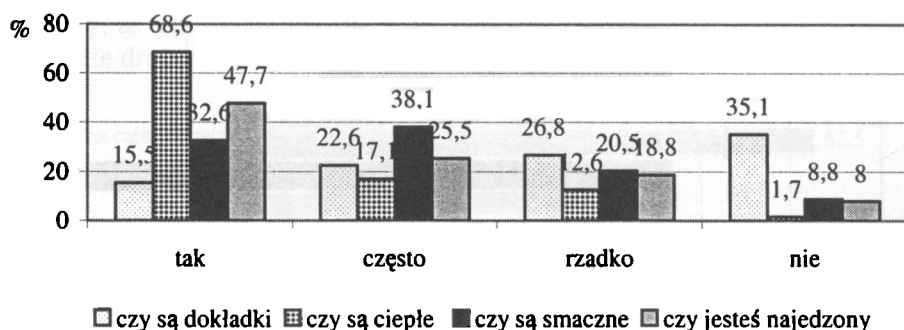
Oceny uczniów co do usług oferowanych przez poszczególne podmioty były zróżnicowane (rys. 5, 6, 7). Uczniowie korzystający ze stołówek szkolnych prowadzonych przez agentów pozytywnie ocenili posiłki pod względem temperatury oferowanych potraw, ponad połowa badanych deklaruje, że są zawsze ciepłe, natomiast ponad 35% uważało, iż taka sytuacja występuje często. Walory smakowe posiłków pozytywnie oceniła prawie 1/4 badanych, natomiast ponad połowa uważała, iż często były smaczne.



Rys. 5. Stopień zadowolenia uczniów z usług stołówek obsługiwanych przez agentów (w %)

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Najczęstsze uwagi dotyczyły dokładek; prawie 40% respondentów deklaruowało, iż nie ma ich w ogóle, natomiast 1/4 respondentów, iż są możliwe zawsze. Większość badanych (ok. 45%) deklaruowała, że zawsze opuszcza stołówkę najedzona, a ponad 44%, że było tak często.

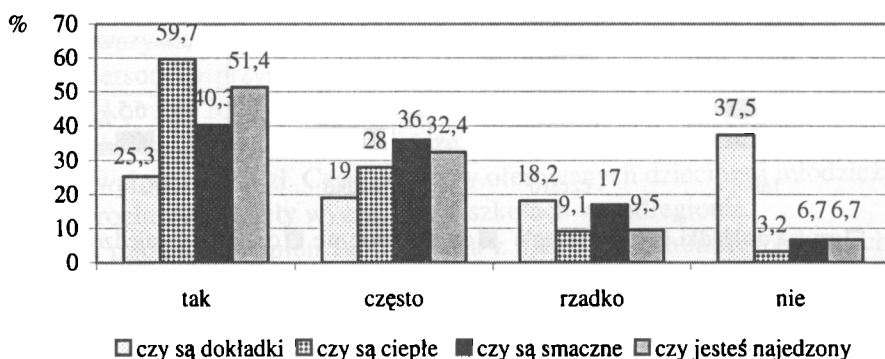


Rys. 6. Stopień zadowolenia uczniów z usług stołówek obsługiwanych przez firmy cateringowe (w %)

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Pozytywne wypowiedzi uczniów korzystających ze stołówek obsługiwanych przez firmy cateringowe dotyczyły, podobnie jak przy stołówkach prowadzonych przez agentów, odpowiedniej temperatury posiłków, prawie 70% respondentów deklarowało, iż są one zawsze ciepłe; również prawie 50% uważało, iż opuszczając stołówkę, zawsze byli najedzeni. Najwięcej negatywnych wypowiedzi dotyczyło kwestii dokładek, gdyż ponad 35% badanych deklarowało, iż nie ma ich w ogóle, a prawie 27%, że taka możliwość występuje – ale rzadko.

W szkołach, w których stołówki były prowadzone na dotychczasowych zasadach, czyli przez placówkę szkolną, wypowiedzi uczniów również nie zawsze były pozytywne (rys. 7).



Rys. 7. Stopień zadowolenia uczniów z usług stołówek obsługiwanych przez szkołę (w %)

Źródło: opracowanie własne na podstawie badań.

Uczniowie tych placówek, podobnie jak i prowadzonych przez inne podmioty, najczęściej narzekają na brak możliwości skorzystania z dokładki. Wśród tych pla-

cówek uważa tak ponad 37% respondentów. Pozytywnie oceniano natomiast takie cechy, jak: odpowiednia temperatura potraw, gdyż około 60% uważało, iż posiłki wydawane przez personel są zawsze ciepłe, a 28%, że taka sytuacja występuje często. Również walory smakowe posiłków były oceniane pozytywnie przez ponad 40% badanych uczniów. Ponad połowa badanych uczniów, opuszczając stołówkę, była najedzona, natomiast ponad 32% deklaroowało, iż taka sytuacja występowała często.

4. Podsumowanie

W kolejnych latach znacząco zwiększyła się liczba firm realizujących usługi cateringowe na coraz wyższym poziomie. Rynek tego typu usług jest bardzo rozdrobniony, a w jego ramach funkcjonuje bardzo dużo niewielkich podmiotów. Barięą w rozpowszechnianiu tych usług jest zapewne wieloletnie przyzwyczajenie przedsiębiorców do realizacji ich we własnym zakresie. Jednak w dobie wzrostu konkurencyjności korzystanie z usług zewnętrznych stanie się prawdopodobnie coraz bardziej powszechne.

Prywatyzacja gastronomii zamkniętej i wprowadzanie do stołówek szkolnych firm zewnętrznych ma zarówno przeciwników, jak i zwolenników. Poszukiwanie podmiotów zewnętrznych do prowadzenia gastronomii zamkniętej w placówkach szkolnych jest spowodowane przez:

- rosnące wymagania stawiane przez system jakości HACCP, które stały się obowiązujące z dniem 1 maja 2004 roku,
- stare i przestarzałe zaplecza gastronomiczne, w których konieczne są modernizacje, a czasem kosztowne remonty,
- duże obciążenia dyrektorów związane z prowadzeniem placówki oświatowej, jak również sprawami stołówek, tj. organizacja posiłków, nadzór nad wydatkami na żywienie, opłaty za media, utrzymanie personelu,
- ciągłe kontrole pomieszczeń oraz jadłospisów przez pracowników stacji sanitarno-epidemiologicznych, za co odpowiedzialność ponosił dyrektor placówki,
- poszukiwanie profesjonalnych firm w nadziei na tańsze i smaczniejsze posiłki.

Mimo iż problemów z prowadzeniem stołówek przez szkołę jest dużo, to jednak wielu z dyrektorów i rodziców uważa, że posiłki oferowane przez szkołę są ciepłe i smaczne oraz że dzieci mają możliwość w takiej placówce najeść się do syta (powszechne dokładki, zwłaszcza zupy). Często w stołówkach prowadzonych przez szkołę dzieci potrzebujące (ale nie objęte z jakichś powodów systemem dożywiania) mają możliwość bezpłatnego zjedzenia samej zupy. Ceny posiłków oferowanych przez firmy prywatne i agentów są średnio wyższe niż posiłków przygotowanych przez personel szkolny. Zlecenie prowadzenia stołówek firmom prywatnym i agentom jest niewątpliwie dla prowadzących placówki wygodne, ale zmiany te nie zawsze są korzystne dla rodziców i dzieci korzystających ze stołówki.

Literatura

<http://pl.wikipedia.org/wiki/konkurencja>.

Marak J., *Metody gromadzenia danych*, [w:] *Badania marketingowe. Podstawowe metody i obszary zastosowań*, red. K. Mazurek-Łopacińska, Wydawnictwo AE, Wrocław 2002, s. 118.

COMPETITION IN SCHOOL GASTRONOMY ON THE EXAMPLE OF CHOSEN SCHOOL IN WROCLAW SUBREGION AND IN WROCLAW CITY

Summary

Private firms are getting more interested in offering their services to schools. A choice of a firm offering gastronomic services is led by following reasons: prices offered for a meal, quality of services and also additional benefits which a private firm may offer the school. Schools in big cities are the ones that use the services of private gastronomic services.