

*Приз «Признание» по итогам заседания секции  
А. А. Говин, Л. Ю. Трубкина  
БГЭУ (Минск)*

*Научный руководитель — О. П. Ефимова-Стадник, канд. экон. наук, доцент*

## **ЯПОНСКАЯ КУХНЯ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ МИНСКА: СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ**

Объекты ресторанного бизнеса — важная составляющая сферы услуг. По данным Белстата, в 2021 г. на территории страны были зарегистрированы 14 461 объект общественного питания, в том числе 3664 объекта в Минске. Большую часть объектов общественного питания составляют столовые — их 4207 (29,05 % от общего числа). Ресторанами являются 536 объектов общественного питания, их доля — 3,7 % от общего числа, в том числе 171 объект находится в Минске, из которых 51 предлагает японскую кухню (29,82 % от общего количества ресторанов в Минске). Очевидно, что японская кухня достаточно востребована [1].

Каждый год ресторанов с японской кухней становится все больше. Главная причина их увеличения заключается в том, что эта кухня необычайно вкусна, для приготовления блюд используются свежие продукты наивысшего качества. Вторая причина — красивое и одновременно простое оформление блюд, которое связано с национальными традициями Японии: еда должна быть не только полезной и вкусной, но и красиво оформленной, чтобы вызывать аппетит. Третья причина популярности ресторанов с японской кухней обусловлена многообразием блюд. Японская кухня — это не только суши и роллы, но и супы, лапша, рис в различных вариациях, салаты, горячие блюда, как из морепродуктов, так и из мяса. Каждый сможет найти блюдо по вкусу. Поскольку в настоящее время в моде здоровый образ жизни, основанный на правильном питании, японская кухня наилучшим образом соответствует ему. Пища в Японии низкокалорийная, содержит повышенное количество микроэлементов, белков и клетчатки и совсем немного жиров.

Японская кухня привлекательна для инвесторов и рестораторов: невысокая себестоимость готовых блюд и средняя наценка на них позволяют рассчитывать на быструю окупаемость. Переход японской кухни из экзотической в повседневную ничуть не уменьшает ее привлекательности в глазах посетителей, а дорогие японские рестораны вызывают интерес у все большего количества молодежи.

Актуальность японской кухни подтверждает факт заимствования из нее подачи блюд под названием «теппан-яки». Подаваемое блюдо повар готовит при посетителях ресторана на металлической открытой плите. Такая подача блюда является элементом шоу и поэтому внедрена во множество ресторанов [2].

В Беларуси около 30 % предприятий общественного питания специализируются на реализации продукции через интернет без организации потребления ее по месту производства посредством доставки по адресу или самовывоза. Данный сегмент ресторанного бизнеса представлен магазинами формата take-away (например, «Суши Весла»), которые работают в крупных торговых комплексах или размещаются в легкодоступных районах города. Еще одним видом пред-

приятый, реализующих продукцию через интернет, являются пищевые комбинаты со службой приема заказов online или по телефону, имеющие штат курьеров (например, Banzai, Godzila). Такие предприятия могут находиться в любой части города с удобными подъездными путями, в промышленных и складских зонах. Главной проблемой при реализации продукции через интернет является поиск клиентов, ввиду чего необходимо вкладывать значительные средства на продвижение своих услуг.

Таким образом, японская кухня занимает значительное место в ресторанном бизнесе Минска, включая сферу доставки еды на дом. Японская кухня перестала быть экзотической и стала повседневной для жителей Минска, а тенденция к здоровому образу жизни только повысила интерес к ней.

### **Источники**

1. Годовые данные [Электронный ресурс] // Национальный статистический комитет Республики Беларусь. — Режим доступа: [https://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/realny-sector-ekonomiki/vnytrennia-torgovlya/obshchestvennoe-pitanie/godovye-dannye/index.php?sphrase\\_id=1759412](https://www.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/realny-sector-ekonomiki/vnytrennia-torgovlya/obshchestvennoe-pitanie/godovye-dannye/index.php?sphrase_id=1759412). — Дата доступа: 21.11.2022.

2. Японская кухня [Электронный ресурс] // Holiday.by. — Режим доступа: <https://www.holiday.by/blog/38071>. — Дата доступа: 21.11.2022.