Р. П. Яговдик, А. С. Осипович
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель — ***С. В. Стасюкевич***

НОВЫЕ ФОРМАТЫ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Для привлечения новых покупателей и удержания уже имеющихся субъектам ресторанного бизнеса необходимо разрабатывать уникальные виды продукции, внедрять новые технологии приготовления блюд, использовать неординарную обстановку, новые методы и формы обслуживания, совершенствовать сервис, обеспечивать активное продвижение [1].

По всему миру сегодня представлены рестораны в воздухе, пещере, на вулкане (Канарские острова) и под водой. В таких ресторанах покупателей привлекает необычность самого объекта, его месторасположение и оформление.

Несмотря на изобилие необычных форматов ресторанов за пределами нашей страны, в Беларуси также имеются необычные места.

Ресторан «Сезам», который представляет собой «пещеру Алладина», украшенную сокровищами и трофеями, добытыми в пешем походе по странам Азии. Новые ощущения покупателям дарит ресторан в темноте под названием «Рэнесанс». Madame Koko предлагает попробовать молекулярную кухню, а также насладиться весьма необычным интерьером.

Ресторанный бизнес в Республике Беларусь постепенно реформируется под влиянием потребностей целевой аудитории. Рестораторы стараются формировать уникальные предложения продукции и услуг. Однако покупатели отмечают однотипность многих объектов, которые отличаются только интерьером и ценами [2].

Для развития новых форматов объектов ресторанного бизнеса важны современные и креативные идеи, например:

– ресторан, обслуживающий посетителей во время подъема по канатной дороге. На территории горнолыжного спортивного оздоровительного комплекса «Логойск» осуществляется подъем по канатной дороге. Время пребывания на обзорном подъемнике — полчаса. Покупатели смогут заранее заказать блюда из меню, которые затем будут предложены им в кабине подъемника до начала движения. В таком формате ресторана покупатели смогут не только наслаждаться очаровательными видами белорусской природы, но и вкусной пищей;

– мультиспециализированный ресторан, предлагающий блюда национальных кухонь различных стран мира. Реализация данной концепции предполагает, что оформление отдельных столов и предлагаемая продукция будут соответствовать национальной кухне определенной страны. Покупатель, делая заказ, не будет заранее знать, за столом какой национальной кухни он окажется. Таким образом, он сможет не только попробовать новые блюда, но и избавиться от сложности выбора;

– ресторан с искусственной гравитацией в космической тематике. В ресторане предполагается использование искусственной гравитации, а в меню покупателям будут предложены специализированные (для космонавтов) пищевые

продукты и блюда молекулярной кухни. В результате прием пищи принесет не только удовольствие от нестандартной кухни, но и незабываемые эмоции.

Источники

1. *Стасюкевич, С. В.* Инновационное развитие общественного питания Республики Беларусь / С. В. Стасюкевич // Научные труды Белорусского государственного экономического университета : сб. ст. / Белорус. гос. экон. ун-т. — Вып. 13. — Минск, 2020. — Вып. 13. — С. 473–482.

2. *Гуторова, И. И.* Тенденции развития ресторанного бизнеса в Республике Беларусь / И. И. Гуторова // Менеджмент и маркетинг: опыт и проблемы: сб. науч. тр. / Белорус. гос. экон. ун-т. — Минск, 2021. — С. 48–53.