

РАЗВИТИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ В КОНТЕКСТЕ МИРОВЫХ ТЕНДЕНЦИЙ

Ресторанный бизнес является одной из наиболее динамичных отраслей в мире, в которой происходит множество изменений и тенденций.

Некоторые из главных мировых тенденций ресторанного бизнеса включают:

- **здоровое питание:** все больше потребителей стремятся к здоровому образу жизни и здоровому питанию. Рестораны отвечают на этот тренд, предлагая блюда с использованием свежих, натуральных продуктов, а также меню с низким содержанием жиров и сахара;
- **технологии:** в современном ресторанном бизнесе все чаще используются технологии для повышения эффективности и улучшения опыта гостей. Это включает в себя приложения для заказа еды, бесконтактную оплату, аналитику данных и автоматизацию процессов;
- **доставка еды:** с ростом популярности онлайн-заказов и доставки еды рестораны все больше начинают предлагать услуги доставки, чтобы привлечь большее количество клиентов и увеличить доходы;
- **глобализация:** с развитием мировой экономики все более связаны друг с другом, рестораны становятся более глобальными и экспериментируют с различными кухнями и культурами;
- **переход к цифровым платформам:** многие ресторанные бизнесы переходят на цифровые платформы для управления своими бизнес-процессами, управления запасами и обеспечения безопасности и удобства для гостей;
- **концепции фаст-кэжуал и гастрономического туризма.** Фаст-кэжуал — это комбинация быстрого обслуживания и качественной пищи, что позволяет гостям наслаждаться вкусной и здоровой пищей без необходимости проводить много времени в ресторане. Гастрономический туризм подразумевает путешествия, связанные с посещением ресторанов и экспериментированием с кулинарными вкусами и традициями разных стран [1].

Несмотря на то, что в Беларуси мировые тенденции могут быть не так ярко выражены, как в других странах, многие рестораны в нашей стране следуют мировым тенденциям и адаптируют свою деятельность, чтобы оставаться конкурентоспособными и удовлетворять потребностям своих гостей. Например, в Беларуси все больше ресторанов начинают предлагать здоровые и натуральные продукты, включают в меню блюда с низким содержанием жиров и сахара. Кроме того, некоторые рестораны активно сотрудничают с местными

фермерами, чтобы получать свежие продукты. В сфере технологий некоторые рестораны предлагают возможность онлайн-заказов и бесконтактной оплаты. Ресторанный бизнес предлагает услуги доставки еды, чтобы увеличить доходы и привлечь новых клиентов. В Беларуси также наблюдается развитие концепций фаст-кэжуал и гастрономического туризма, однако еще требуется больше усилий для создания и продвижения ресторанов, которые предлагают уникальные кулинарные опыты.

Однако некоторые аспекты мировых тенденций могут быть менее актуальными в Беларуси. Например, глобализация ресторанного бизнеса не так заметна в Беларуси, как в других странах, недостаточно развит отечественный сетевой ресторанный бизнес. Кроме того, в Беларуси не так широко распространены цифровые платформы. Ресторанный бизнес в Республике Беларусь продолжает развиваться и адаптироваться к мировым тенденциям. Однако есть некоторые аспекты, которые требуют дальнейшего совершенствования и инноваций.

Источник

1. *Ковшар, Е. А.* Гостиничный и ресторанный бизнес [Электронный ресурс] / Е. А. Ковшар // Электронная библиотека БГТУ. — Режим доступа: https://elib.belstu.by/bitstream/123456789/30239/1/Kovshar_Gostinichnyj_i_restorannyj_biznes_1.pdf. — Дата доступа: 14.10.2023.