

3. Группа С (27,8 % товарных позиций) — наименее важная группа для организации (жакеты, топы, шорты, кардиганы, жилеты). Ассортиментная политика в отношении товаров группы С должна ориентироваться на максимальное сокращение расходов на хранение и быстрое устранение сверхнормативных запасов путем активного стимулирования продаж.

Таким образом, ABC-анализ целесообразно использовать для оптимизации ассортимента ОАО «Элема». Метод позволяет выявить наиболее значимые для организации товарные группы с точки зрения продаж и дохода от реализации.

Источник

1. Современные подходы к оптимизации ассортимента товаров / В. Н. Платонов, С. Л. Флерко, Г. А. Бондаренко, С. В. Стасюкевич // Экономический рост Республики Беларусь: глобализация, инновационность, устойчивость : материалы XII Междунар. науч.-практ. конф., Минск, 16 мая 2019 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн., 2019. — С. 186–187.

Д. А. Русакевич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И. В. Уриш, канд. экон. наук, доцент

СЕЗОННОЕ МЕНЮ КАК ИНСТРУМЕНТ ПОВЫШЕНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ОБЪЕКТА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

При формировании траектории развития субъектов общественного питания должен доминировать инновационный подход [1]. С нашей точки зрения, к инновационному подходу в деятельности объектов общественного питания можно отнести разработку сезонного меню.

Сезонное меню — специально разработанный раздел или временная карта блюд в объекте общественного питания, основанная на использовании продуктов, характерных для определенного времени года. Меню формируется с учетом сезонной доступности ингредиентов, их вкусовой насыщенности, а также покупательских предпочтений, связанных с климатическими и культурными особенностями сезона [2].

С экономической точки зрения сезонное меню способствует рационализации закупочной политики и укреплению связей с местными поставщиками. Это формирует устойчивую систему снабжения, снижает зависимость от импортных продуктов, что достаточно актуально в настоящее время. Сезонное меню выполняет также функцию

инструмента стимулирования спроса. Ограниченность временного предложения создает эффект эксклюзивности, побуждая покупателей к повторным визитам и формируя эмоциональную привязанность к объекту общественного питания. Регулярное обновление меню поддерживает интерес аудитории и позволяет выстраивать коммуникацию через рекламные кампании и социальные сети, усиливая узнаваемость бренда и укрепляя его позиционирование на рынке.

Не менее значимым является управленческий аспект сезонного меню. Меню способствует развитию творческого потенциала персонала, стимулируя шеф-поваров и технологов к поиску новых комбинаций вкусов и форм подачи. Такая практика повышает мотивацию сотрудников, укрепляет командное взаимодействие и формирует имидж предприятия как инновационного и динамичного. В долгосрочной перспективе это позволяет объекту общественного питания позиционировать себя как центр гастрономических новаций, способный адаптироваться к изменяющимся предпочтениям клиентов.

С точки зрения потребительского поведения сезонное меню обеспечивает персонализацию обслуживания. В разные сезоны года гости склонны выбирать различные типы блюд: летом — легкие и освежающие, зимой — более калорийные и согревающие. Учитывая эти закономерности, объект общественного питания может точнее удовлетворять потребности аудитории, повышая уровень удовлетворенности и увеличивая средний чек.

Таким образом, сезонное меню представляет собой комплексный инструмент повышения эффективности объекта общественного питания. Оно объединяет экономические, маркетинговые и управленческие функции, позволяя одновременно снижать издержки, усиливать привлекательность предложения, развивать персонал и формировать устойчивую клиентскую базу.

Источники

1. *Стасюкевич, С. В.* Цифровые инновации как вектор развития ресторанного бизнеса / С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш // *Экономический рост Республики Беларусь: глобализация, инновационность, устойчивость : материалы XIV Междунар. науч.-практ. конф.*, Минск, 20 мая 2021 г. / Бел. гос. экон. ун-т. — Мн., 2021. — С. 255–256.

2. *Зудова, А.* Новое сезонное меню в ресторане: как собрать и продвигать / А. Зудова // *Saby*. — URL: https://saby.ru/articles/presto/sezonnoe_menu (дата обращения: 14.11.2025).