

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ ПРЕДПОЧТЕНИЯ И ИХ РОЛЬ В РАЗВИТИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В статье обосновывается необходимость изменения подходов в развитии ресторанного бизнеса в Республике Беларусь с учетом потребительских предпочтений, базирующихся на повышении качества и усилении роли здорового образа жизни. Изучены основные мировые тенденции в общественном питании и их взаимосвязь с потребительскими предпочтениями.

Ресторанный бизнес на современном этапе играет все возрастающую роль в жизни современного общества и каждого человека, что обусловлено следующими основными факторами: услуги организаций ресторанного бизнеса создают условия для сокращения времени, затраченного на ведение домашнего хозяйства, что особенно актуально при возросшей активности и мобильности населения; обеспечивают экономию общественного труда и средств; создают условия для роста производительности труда и улучшения организации труда. Объекты ресторанного бизнеса выполняют ряд важных для общества функций, таких как предоставление широкого спектра услуг, в том числе питания — для удовлетворения потребностей человека в пище; обеспечивают условия для проведения досуга (развлекательная функция); обеспечивают условия для общения, проведения деловых встреч, переговоров, торжеств и проч. (коммуникативная); содействуют приобщению потребителей к культуре питания в традиционных и национальных кухнях, способствуют созданию неповторимой ауры какой-либо эпохи (культурно-познавательная) и проч.

На сегодняшний день в Беларуси функционируют более 12 тысяч объектов общественного питания, более половины из них (7,5 тыс.) — это кафе, бары и рестораны, причем шестая часть всех объектов располагается в Минске.

При этом в Минске в общедоступной сети находится 1550 объектов на 75 тыс. мест. В том числе число ресторанов, кафе и баров составляет 986 единиц на 61 069 мест, доля данных типов объектов в общедоступной сети составляет 64 % (81 % от количества мест). На долю столовых приходится 26 % от общего числа мест в объектах общественного питания г. Минска. Оставшаяся часть объектов общественного питания представлена мини-кафе (133 ед.), кафетериями (125 ед.), закусочными (88 ед.) и другими объектами, на долю которых приходится 31 %.

Развитие сети объектов питания в республике осуществляется в соответствии с Концепцией развития торговли и общественного питания. В ней прописаны цели и основные направления развития общественного питания,

а также инструменты, при помощи которых эти цели будут достигнуты. Согласно Концепции предусматривается ввод объектов быстрого обслуживания, многофункциональных объектов семейного досуга, открытие специализированных пивных объектов, объектов белорусской национальной кухни, создание детских кафе, кофеен, блинных, развитие обслуживания в форме фуд-кортов, открытие ресторанов, кафе, в которых приготовление блюд осуществляется на глазах у посетителей (фри-фло), как наиболее популярных, а также объектов ресторанного бизнеса с авторской кухней.

В сфере ресторанного бизнеса будут преобладать «демократичные» рестораны, рассчитанные на потребителей со средним уровнем доходов. Появятся все большее количество объектов смешанного типа, таких как ресторан-кафе, ресторан-клуб, ресторан-пиццерия, форматы «кофейни», «пивные бары», «пабы», которые в зависимости от выбранной концепции (дорогое или недорогое) будут определять не только ассортимент выбранной продукции, но и форму обслуживания, круг потребителей, цену и другие концептуальные критерии.

Как видно из Концепции, развитие сети объектов питания идет в ногу с общемировыми тенденциями, однако не сориентировано их изменение в будущем.

Потребитель больше требований предъявляет к дополнительным услугам, например, его интересует возможность заказа любимых блюд и даже организация банкетов в режиме онлайн. Все большую популярность приобретают мобильные приложения, через которые потребители могут получать купоны, уведомления от ресторана и персональную рекламу в зависимости от прошлых заказов и сделать предварительный заказ блюд.

В настоящее время все больше потребителей ориентируется на здоровый образ жизни, употребление здоровой пищи (т.е. качественных продуктов, прошедших минимум обработки). В объектах ресторанного бизнеса все большее внимание уделяется удовлетворению индивидуальных предпочтений: предлагается меню, где потребитель сам сможет выбрать ингредиенты блюда или замену, которая подходит ему по здоровью. Многие рестораны уже сейчас по запросу рассказывают, сколько калорий в том или ином продукте, набирает популярность принцип доставки продуктов «с земли на стол» (land to table) — продукты преодолевают минимальное расстояние от грядки до стола в ресторане.

Растущий интерес к здоровой и вкусной еде повлиял на появление еще нескольких популярных направлений ресторанного бизнеса. Во-первых, набирает популярность формат penkitchen: потребители хотят видеть, как и из чего для них готовят. Во-вторых, востребовано такое направление, как slow-food, которое основывается на медленном употреблении вкусной и здоровой пищи, воспитании вкуса у потребителей и возвращении у них уважения к еде. Поэтому при приготовлении используется минимум обработки: потребители хотят чувствовать вкус продукта, а не многочисленных специй. В настоящее время в меню включается все больше блюд из овощей и фруктов; растет количество суп-баров, салат-баров, число вегетарианских ресторанов.

То есть существует потребность в объектах ресторанного бизнеса, предлагающих полезную и здоровую пищу.

С нашей точки зрения, развитие сети объектов питания в Республике Беларусь должно учитывать обозначенные предпочтения и предусматривать появление ресторанов фаст-фуда, предлагающих быстрое, но здоровое питание; специализированных ресторанов для вегетарианцев, аллергиков, людей, предпочитающих есть простую пищу без примесей, не содержащих соли, сахара, жира, сбалансированное питание; объектов, целевой аудиторией которых будут люди, заботящиеся о собственном здоровье и окружающей среде.

Примером тому может служить ресторан GustOrganics — первый в мире сертифицированный ресторан, который использует только натуральные, экологически чистые ингредиенты. Для приготовления блюд в нем используются продукты, которые прошли сертификацию в Департаменте сельского хозяйства (USDA Certified Ingredients), а также продукты, одобренные Северной экологической ассоциацией фермеров Нью-Йорка (NOFA-NY). Ресторан получил 4 звезды от Ассоциации экологии ресторанов Бостона (Green Restaurant Association in Boston). Упаковка еды, мебель и даже мусор в ресторане поддаются экологической переработке. Для обеспечения работы ресторана используются на 100 % возобновляемые источники энергии.

Реализация принципов здорового питания в объектах ресторанного бизнеса во многом зависит от качества поставляемых сырья и товаров, вследствие чего особую актуальность приобретает контроль качества сырья и его сертификация на безопасность употребления.

Качество товаров и услуг в Беларуси регламентируется национальными стандартами, техническими регламентами. На сегодняшний день признанной во всем мире и наиболее эффективной является система обеспечения безопасности пищевых продуктов — ХАССП (модель управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах мира защищает поставщиков от опасной пищевой продукции).

В Республике Беларусь требования к безопасности продуктов питания регламентированы рядом законов. Во введенном в действие в 2003 году Законе «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека» составной частью входит требование создания системы ХАССП. Сейчас в республике создана национальная нормативная база, устанавливающая требования к системе ХАССП и к процедуре ее сертификации.

С нашей позиции, проблема здорового, рационального питания населения имеет выраженное социальное значение и может быть решена посредством совместных усилий и действий поставщиков сырья и товаров, производителей продукции и потребителей и связана с изменением подходов к формированию ассортиментной структуры производимой и реализуемой продукции и товаров в соответствии с меняющимися потребностями и предпочтениями населения. А усиление контроля за качеством и безопасностью продовольствия, используемого в объектах ресторанного бизнеса, должно

являться первоочередной задачей в рамках проводимой государственной политики.

Таким образом, успешное развитие отечественного ресторанного бизнеса неотъемлемо связано с необходимостью учета все возрастающих и изменяющихся предпочтений потребителей.

Список литературы

Гусаков, В.Г. Продовольственная безопасность: термины и понятия / В.Г. Гусаков. — Мн.: Институт экономики НАН, 2008. — 565 с.

Быстров, С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса : учебное пособие / С.А. Быстров. — М. : ФОРУМ, 2011. — 464 с. — (Высшее образование).

Справочник развития торговли, общественного питания и бытового обслуживания населения Республики Беларусь за 2014 год (оперативные данные) / Министерство торговли Республики Беларусь — Минск, 2014. — 31 с.

Официальный сайт Министерства торговли Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.mintorg.gov.by/>. — Дата доступа: 16.09.2015.

Клецукова, У.А. Маркетинговые решения в ресторанном бизнесе / У.А. Клецукова / Российское предпринимательство. — 2014. — № 10 (256). — С. 118–122.

Информационный портал. Ресторанный бизнес в Беларуси Сегодня [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://probusiness.by/>. — Дата доступа: 18.09.2015.

Приказ Министерства торговли Республики Беларусь от 29.12.2011 № 178 «Об утверждении Концепции реализации государственной политики в сфере внутренней торговли и общественного питания на 2011 — 2015 годы, Концепции реализации государственной политики в сфере бытового обслуживания населения на 2011 — 2015 годы и мероприятий по их выполнению» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.levonevski.net/pravo/norm2013/num06/d06379.html>. — Дата доступа: 16.09.2015.

СНИЛ «Инноватика»

О.З. Черепковская, А.О. Сыман, А.А. Аниськова, Т.В. Ксенда, К.А. Воробей
Научный руководитель — О.Г. Довыдова

АКТУАЛЬНЫЕ ПРОБЛЕМЫ ЭКОНОМИКИ ПРЕДПРИЯТИЙ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

В работе уделено внимание актуальным проблемам экономики предприятий Республики Беларусь, в частности снижению конкурентоспособности, одной из наиболее остро стоящих на сегодняшний день проблем — проблеме наличия запасов готовой продукции. Предложены направления решения данной проблемы путем использования комплексного механизма инновационной деятельности в рамках программы модернизации, а также инноваций и кластеризации.