

осуществляемого обслуживания, а последнее, в свою очередь, является фактором повышения социальной эффективности потребителей.

Следовательно, эффект деятельности объекта общественного питания можно представить как результат использования ресурсов в том или ином объеме. Однако получить хорошие результаты еще мало, необходимо добиться их с наименьшими трудовыми, материальными и финансовыми затратами. Поэтому чтобы определить эффективность, необходимо сопоставить полученный эффект (результат) с произведенными затратами, т.е. на эффективность деятельности объекта общественного питания влияют, с одной стороны, величина полученного результата и размер произведенных затрат, а с другой – степень удовлетворения покупательской услуги.

А.Н. Бакунович, ФЭУТ, 4-й курс, гр. ДГТ
Научный руководитель – *Г.К. Козлова, ассистент*

РАЗВИТИЕ И ЭФФЕКТИВНОСТЬ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ОБЪЕКТОВ БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Самое ценное, что есть у современного человека – это время. Экономия времени на приготовление еды и даже на саму еду позволяет «выкраивать» минуты и даже часы на реализацию себя в других сферах деятельности. Поэтому во всем мире в последнее время потребители все чаще предпочитают питаться вне дома. Много и интенсивно работающее население уже давно осознало ценность свободного времени. Сегодня большую популярность среди населения приобретают объекты быстрого обслуживания (ОБО) Данные организации общественного питания предлагают посетителям качественную, вкусную и недорогую еду при минимальных затратах времени. Следует отметить, что ОБО не являются совершенно новым типом организаций общественного питания. Буфеты, кафетерии и подобного рода объекты функционируют уже давно. Но, по сути, в Республике Беларусь сравнительно недавно появились организации питания, ведущие активную борьбу за потребителя, являющиеся конкурентоспособными в сегодняшних рыночных условиях.

Объекты быстрого обслуживания обладают рядом особенностей, которые выгодно отличают их от организаций питания традиционного типа:

1. Изначально на создание такого объекта не требуется больших финансовых вложений и инвестиций;
2. Данные заведения оснащены современным оборудованием и используют новейшие технологии;

3. Производительность труда здесь в 1,5-2 раза выше, чем в ресторанах традиционного типа;
4. Более высокая оборачиваемость оборотных средств;
5. Уровень товарооборота гораздо выше, чем в ресторанах традиционного типа;
6. Четкое разделение и кооперация труда, использование полуфабрикатов высокой степени готовности, что позволяет сократить до минимума время ожидания потребителей;
7. Эффективная маркетинговая деятельность.

Сегодня в республике функционируют свыше 1900 объектов быстрого обслуживания, которые введены в основном за последние годы: рестораны "Макдоналдс", СП "БелРосИнтер" («Испанский куток», «IL Патио», «Печки-Лавочки», «Планета Суши» и кофейня «Мока Лока»), ресторан-бистро «LIDO», "Максибис", другие.

Эффективность деятельности подобного типа организаций питания обусловлена принципиально иной структурой производства. Она предполагает максимально возможный вывод всего производственного процесса, связанного с приготовлением пищи, за пределы тех мест, где она реализуется потребителю (мини-кафе, рестораны). Производством полуфабрикатов занимается базовая организация (другое название – производственно-распределительный комплекс). Подобная организация дает возможность полностью замкнуть сеть объектов, что позволяет целиком снять с них все проблемы самостоятельного поиска исходных продуктов, а возможность оперативных поставок – производить на базовом объекте не только полуфабрикаты высокой степени готовности, но и отдельные блюда в готовом к употреблению виде. Это позволяет значительно сократить площадь складских помещений и рабочих залов, необходимых для подготовки и механической обработки исходных продуктов, расходы на закупку производственного оборудования, численность рабочего персонала, др.

Согласно Программе развития внутренней торговли на 2006-2010 годы к концу пятилетки число объектов быстрого обслуживания должно составить 2021 ед.

Дальнейшее развитие сети быстрого обслуживания позволяет решить ряд насущных для современного этапа развития отрасли экономических задач: проблемы занятости, повышение технического и технологического уровня торгово-производственного процесса, создания благоприятной среды для распространения, практической проверки и внедрения новых идей обслуживания потребителей.

С появлением ОБО была создана конкурентная среда для функционирования субъектов в условиях рынка. Итоги работы различных объектов общественного питания и анализ основных факторов, влияющих на развитие рынка,

позволяет предположить, что этот сегмент рынка будет расширяться. Росту числа ОБО способствует ориентация Беларуси на развитие туризма.

Несомненно, изменение стиля и качества жизни людей, высокий уровень конкуренции в отрасли будут способствовать дальнейшему становлению и развитию сети быстрого обслуживания в Республике Беларусь.

А.Л. Доронина, ФЭУТ, 4-й курс, гр. ДТТ
Научный руководитель – *Г.К. Козлова, ассистент*

РАЗВИТИЕ НОВЫХ ФОРМАТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Последнее десятилетие принесло на отечественный рынок большое количество самых разнообразных мировых тенденций и форматов в сферу общественного питания. Одним из наиболее активно развивающихся и уже достаточно хорошо знакомым направлением является быстрое обслуживание (БО). Объекты быстрого обслуживания (ОБО) заняли устойчивые позиции на рынке общественного питания. Данное направление активно развивается, но этот сегмент по-прежнему далек от насыщения.

Сегодня рынок быстрого обслуживания имеет высокий потенциал. Энергичный ритм жизни заставляет переходить на питание, которое экономит время, столь необходимое современному человеку как больших, так и малых городов. Это и есть основополагающий принцип построения объектов такого формата: обслуживание клиента в рекордно короткое время.

Рынок быстрого обслуживания представлен различными моноконцепциями, построенными на том или ином продукте. Ассортимент предлагаемых блюд – от любимых всеми хот-догов, сэндвичей, шаурмы, шашлычков, пирожков и блинов до обширного и изысканного ассортимента блюд экзотической кухни. Отсюда и различные концепции БО: quick&casual (быстро и разнообразно), free flow (свободный поток), фуд-корты, др. Кратко рассмотрим каждое направление.

Quick&casual – формат объектов БО, занимающий промежуточное положение между ОБО (Quick Service) и традиционными ресторанами (Casual Dining). Уникальность данной гибридной концепции состоит в том, что помимо своих сугубо индивидуальных черт она впитала в себя все достоинства пограничных форматов. С традиционными ресторанами их объединяет соблюдение стандартов высокого качества приготовления блюд, подразумевающих использование свежих продуктов высшего сорта и деликатесов, внесение в меню нестандартных позиций с необычными сочетаниями продуктов и оригинальным оформлением готовых блюд, а также отказ от применения замороженных полуфабрикатов. Помимо этого здесь стараются придерживаться высокого уровня