

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

обслуживания, который достигается с помощью официантов, и зачастую практикуют индивидуальный подход к потребностям своего контингента. Иными словами, блюда готовятся не по шаблону, а в соответствии с индивидуальными пожеланиями конкретного потребителя. Кроме того, внимание уделяется особенностям интерьерного оформления. В качестве характерных деталей, подчеркивающих собственный имидж торговой точки, может выступать оригинальное световое решение или использование стильной посуды, столовых приборов и даже интерьерные изыски в виде живых цветов. Общие черты заведений Quick&Casual с ОБО проявляются в оптимальном количестве позиций меню, демократичных ценах и быстрой процедуре обслуживания. Что касается отличительных признаков Quick&Casual, то они заключаются в применении полуфабрикатов собственного приготовления, изготовлении своей выпечки (хлеб, булочки, торты, пирожные), регулярном обновлении позиций блюд, наличии детского меню, а также оказании дополнительных услуг.

На сегодняшний день для ОБО наиболее перспективным направлением является формат free flow («свободный поток»). Отличительными характеристиками этого формата являются наличие открытой кухни, приготовление блюд на глазах у посетителей, принцип самообслуживания и широкий выбор предлагаемых блюд. Приготовление блюд в заведениях формата free flow превращено в захватывающее кулинарное шоу, театрализованное представление. Формат free flow отличается максимально демократичная система работы с потребителем. В традиционном free flow отсутствуют раздачи, вынуждающие гостя выстоять очередь и пройти всю ассортиментную линейку. Благодаря food stations (отдельным «островкам» с блюдами разных кухонь и стоимостью) даже при большом количестве посетителей удается избежать длинной очереди. Также, чтобы избежать очередей и сделать процедуру заказа наиболее удобной, в некоторых ресторанах предусмотрено несколько линий раздачи. Данная концепция подразумевает широкое разнообразие предлагаемых блюд: мясных, рыбных, овощных, творожных и запеканок. Такое демократичное заведение рассчитано на посетителей с различными уровнями доходов, а также кулинарными предпочтениями. В Республике Беларусь на данный момент как free flow себя четко позиционирует минский ресторан-бистро LIDO.

Также активно развивается такой формат как фуд-корт - ресторанный дворик, расположенный на территории торгового центра (комплекса), который объединяет и включает в себя операторов сети БО. На сегодняшний день фуд-корты – это мощный сегмент в сфере ресторанного бизнеса. Этот формат в данной сфере уже отлично зарекомендовал себя и успешно развивается. Многие ресторанные компании стремятся развивать свой бизнес в торговых центрах. Для многих операторов БО это направление является приоритетным, некоторые развивают свой брэнд исключительно в рамках торговых центров или фуд-

кортов. Основная причина успеха – отсутствие в большинстве торговых центров проблем с арендой площадей для создания ОБО в отличие от города. Большая проходимость фуд-кортов и, соответственно, высокая прибыль делают ресторанные дворики крайне привлекательными для рестораторов.

В целом следует отметить, что в Республике Беларусь названные форматы ОБО практически не развиты и как следствие являются перспективной направлением развития общественного питания.

З.Е. Крылова, ФЭУТ, 4-й курс, гр. ЗГГ-1

Научный руководитель – *О.П. Ефимова-Стадник*, канд. экон. наук

РОЛЬ И ЗНАЧЕНИЕ ПРИБЫЛИ И РЕНТАБЕЛЬНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

В рыночной экономике прибыль и рентабельность играют многогранную роль.

Прибыль организации общественного питания создает базу экономического развития государства. Для коммерческой организации прибыль является главной целью предпринимательской деятельности в сфере общественного питания. Прибыль и рентабельность являются критерием эффективности торгово-производственной деятельности. Прибыль – это основной внутренний источник формирования финансовых ресурсов организации, обеспечивающих ее развитие. Прибыль обеспечивает возрастание рыночной стоимости предприятия. Прибыль и рентабельность служат основным защитным механизмом, предохраняющим организацию общественного питания от угрозы банкротства. Прибыль выступает важнейшим источником удовлетворения социальных потребностей общества.

В современных условиях актуальным является экономический анализ прибыли и рентабельности организации общественного питания. Следует отметить, что не всегда сумма полученной прибыли отражает эффективность деятельности организации. Имея одинаковую прибыль, организации общественного питания могут иметь различные объемы товарооборота, издержек, ресурсов. В процессе экономического анализа целесообразно использовать систему показателей рентабельности, каждый из которых играет определенную роль в оценке эффективности.

Проанализировав динамику рентабельности ресторана «Фортуна» г. Минска, следует отметить, что рентабельность товарооборота в отчетном году по сравнению с базисным годом возросла на 1,46 % и составила 14,9 %. Рентабельность текущих затрат увеличилась с 25,4 % до 31,4 % или на 6,0 %. Также возросли рентабельность основных фондов с 12,3 % до 16,6 % или на 4,3 % и рента-