

вводить новшества, не будучи уверенным в их эффективности, рискованно. И, наконец, любая конференция (и подготовка к ней) — это общение, а значит, и знакомства, новые потенциальные партнеры. При слаженной работе персонала отеля у гостей останутся лишь приятные воспоминания. Кроме того, если симпозиум будет организован на высоком уровне, участники при необходимости обязательно обратятся в эту гостиницу и, вероятно, посоветуют ее другим.

Таким образом, организация различных конференций способствует обеспечению стабильности развития как компаний-заказчиков, так и отелей-организаторов. В частности, подобные деловые встречи приносят гостиницам ощутимый доход, так что можно с полной уверенностью говорить о том, что проведение бизнес-мероприятий благотворно влияет на развитие отелей.

### **Литература**

1. Валовой внутренний продукт, рассчитанный производственным методом [Электронный ресурс] // Нац. стат. ком. Респ. Беларусь. — Режим доступа: <http://www.belstat.gov.by/>. — Дата доступа: 16.02.2016.

2. Если человеку в Минск не надо, выставь гостиницы хоть за 10 долларов, он сюда не поедет [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://naviny.by/rubrics/tourism/>. — Дата доступа: 16.02.2016.

3. Конференции и мероприятия [Электронный ресурс] // Гостиница «Европа». — Режим доступа: [http://www.hoteleurope.by/assembly\\_room\\_and\\_business\\_centre/price/](http://www.hoteleurope.by/assembly_room_and_business_centre/price/). — Дата доступа: 16.02.2016.

**М.Н. Коновалов**  
*БГЭУ (Минск)*

## **ВЛИЯНИЕ МИРОВЫХ ТРЕНДОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА НА РАЗВИТИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

Сфера общественного питания является одной из наиболее динамично развивающихся в Республике Беларусь. Спрос на услуги общественного питания зависит от множества факторов: экономических, политических, технико-технологических и социально-демографических.

Однако на современном этапе становления сферы гостеприимства все большее влияние на нее оказывают мода и мировые тренды, не стало исключением и общественное питание. Потребители активно приветствуют интересные концепции объектов общественного питания (ООП), инновационные способы приготовления пищи и обслуживания посетителей, креативный интерьер и дизайн заведения.

В настоящее время в сфере общественного питания можно выделить следующие основные тренды:

1) мода на здоровое питание (сбалансированность микро- и макроэлементов, здоровые методы приготовления пищи);

2) «диета ста миль» (употребление блюд и напитков, приготовленных из местного сырья);

3) гиперлокальное снабжение ООП (использование продуктов питания собственного производства);

4) престижная кухня (эстетичность и фотогеничность блюд и интерьеров);

5) рациональное использование ресурсов и безотходное производство;

6) растущая популярность азиатской кухни;

7) тематические рестораны (заведения с особенной атмосферой и соответствующим меню на определенную тематику).

Зачастую при посещении ООП для проведения досуга, а не для удовлетворения физиологической потребности в еде потребители стараются подчеркнуть свою индивидуальность, социальный статус, а также хорошо провести время и, как следствие, обращают внимание как на формы и методы обслуживания, так и на количество и качество предоставляемых дополнительных услуг.

Программа развития общественного питания в Республике Беларусь частично учитывает общемировые тенденции развития ресторанного бизнеса и направлена на увеличение популярности, обеспечение ценовой и территориальной доступности услуг общественного питания.

Все большее число новых ООП обладают какой-либо исключительной особенностью (что и само по себе является трендом), будь то высокое качество обслуживания, специфика меню или неповторимая атмосфера заведения. Стали появляться крафтовые пивные бары, вегетарианские рестораны, заведения с меню из азиатской кухни, а также рестораны быстрого питания под маркой известных зарубежных брендов, популярные среди молодежи. Все большую популярность приобретает традиционная белорусская кухня. Развивается сетевой ресторанный бизнес, растет количество объектов смешанного типа, таких как ресторан-кафе, ресторан-клуб, ресторан-пиццерия.

Таким образом, мировые тренды оказывают существенное влияние на развитие общественного питания в Республике Беларусь. Организации общественного питания вынуждены учитывать формирующиеся потребности потребителей продукции и услуг и своевременно на них реагировать, что невозможно без инновационного обновления объектов отрасли.

## Литература

*Миронов, С.* С чем ресторанный рынок вошел в 2016 год [Электронный ресурс] / С. Миронов. — Режим доступа: <http://restoranoff.ru/trends/focus/schem-restorannyy-rynok-voshel-v-2016-god/>. — Дата доступа: 29.02.2016.

*Григорян, К.* 6 трендов ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] / К. Григорян. — Режим доступа: <http://restoranoff.ru/trends/focus/6-trendov-restorannogo-biznesa/>. — Дата доступа: 29.02.2016.