

ДВИЖЕНИЕ SLOW FOOD И НАПРАВЛЕНИЯ ЕГО ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Всемерно ускоряя ритм жизни, современные люди перестают обращать внимание на мелочи, в том числе на нюансы вкуса и цвета, названий и форм. Между тем вкусы — это национальное богатство, а редкие вкусы — это коллекционные экспонаты, с положенной им музейной табличкой на пергаменте истории.

Ввиду ускорения темпа жизни современного человека и активно-го потребления фастфуда, одними из основных требований, предъявляемых к пище, становится быстрота потребления. Во имя того, чтобы не дать человечеству утратить такую часть культуры, как культура питания, была создана ассоциация Slow food, которая была основана в 1989 г. в Италии. Как понятно из названия, она призвана противостоять наступлению фастфуда на быт современного человека. Смысл движения Slow food прост: мы владеем ценностями, которые в глазах культуры музейные, спасем и всемерно размножим то ценное, чего потом не возродишь. Кодовое слово движения Slow food — «биоразнообразие». Потому что генетическую комбинацию, если она исчезнет с земного шара, потом взять будет неоткуда.

Одну из первых тревог Slow food забил в начале 1990-х гг., когда было замечено, что вымирает коровья порода бурлина, из чьего молока выделяется сыр «Морлакко дель граппа» — спецпродукт области Венето. Укрупненные и интенсифицированные животноводческие хозяйства практически переставали разводить этих коров. С начала 1990-х гг. ассоциация Slow food оказывает этим хозяйствам определенную помощь.

Работа организации направлена: против стандартизации вкусов; на информирование потребителей; сохранение традиций; биоразнообразия. Целью организации является также защита традиционных структур и мест, где в прошедшие времена удачно готовили пищу много веков или десятилетий. Slow food поощряет восстановление старинных рецептов. Организует курсы, устраивает дегустации, отправляет в путешествия. На местах действуют приблизительно 800 отделений в 50 зарубежных странах и 400 подразделений в Италии. Издательство Slow Food Editore выпустило за 10 лет более 60 оригинальных книг. Движение выпускает также периодические издания Slow и Slowfood.

Организации удалось открыть несколько аспирантур со специализацией по кулинарии и по винам — всего по 20 утверждаемым научным направлениям. С 1996 г. в ритме биеннале проводится выставка-конгресс «Салон вкуса» (Salone del Gusto) в Турине. В те годы, когда нет «салонов», есть ярмарка Cheese, посвященная сырам. Она занимает все улицы, все площади пьемонтского г. Бра, где расположена

штаб-квартира организации Slow food. Праздник Cheese в Бра — это огромное мероприятие.

В 2004 г. впервые в Италии под эгидой ассоциации был открыт Университет гастрономических наук, факультеты гастрономической коммуникации и управления пищевым хозяйством. Имеется там и MBA Communicating Quality Products (с преподаванием на английском языке). Университет расположен в городе Полленцо (Пьемонт) и ведет совместную работу с Международной академией итальянской кухни (Колорно). Соответственно, финансовая часть проекта поддерживается администрациями Пьемонта и Эмилии-Романьи.

Работа Slow food широко освещается в масс-медиа и вызывает интерес у массы населения, пробуждает в людях стремление узнать историю кулинарии. На мой взгляд, деятельность организации очень важна для кулинарии и ресторанного бизнеса. Республика Беларусь также может вести работу по продвижению такой деятельности. Также важным направлением деятельности организации является сертифицирование продукции, изготавливаемой в том или ином регионе, что может быть интересно нашей стране, ведь белорусский народ имеет свои уникальные продукты и напитки, такие как верещака, полендвица, крамбамбуля, зубровка и др.

Литература

Общегосударственный классификатор видов экономической деятельности Республики Беларусь 2005–2006 // Госстандарт. — Минск, 2006.

Костюкович, Е. А. Вкус итальянского счастья / *Е. А. Костюкович.* — М. : Слово, 2010.

Рябчук, Г. Италия: гастрономия / *Г. Рябчук.* — М. : Эксмо, 2009.

В.Д. Лешкевич
БГЭУ (Минск)

ОСОБЕННОСТИ РАЗВИТИЯ ФОРМАТОВ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В последнее время в Минске все больше открывается различных заведений общественного питания. Многие из них сразу же становятся популярными и занимают определенную нишу в ресторанном бизнесе. Но стоит отметить, что большое количество баров, кафе и ресторанов закрываются после короткого периода функционирования. Это обусловлено высокой конкуренцией определенных типов заведений, высокой арендной платой и другими экономическими факторами, из-за которых рестораны становятся нерентабельными.

В то же время активно развиваются предприятия быстрого питания и обслуживания. Они особенно привлекательны для молодежи