

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

жи, так как являются недорогим и популярным местом проведения свободного времени. Многие предприятия такого типа — это сети давно известных и популярных по всему миру брендов. Что касается ресторанов высшего класса, которые имеют определенный круг клиентов, то нужно сказать, что в массовом открытии таких заведений современный гостиничный бизнес не нуждается. В таких ресторанах главное — качество продукции и услуг. Различные пекарни и кондитерские также набирают популярность, так как данные предприятия работают как на вынос продукции, так и на обеспечение уютной и домашней атмосферы для проведения времени в стенах пекарни или кондитерской. Пользуются спросом рестораны японской кухни. Это достигается наличием малого количества подобных заведений, которые предлагают качественный сервис и продукцию.

Нужно отметить большое количество кофеен, открывшихся в последнее время. Эта тенденция привело к тому, что данное предложение переполнено, из-за чего кофейни перестают быть популярными и не получают необходимого количества клиентов.

Перспективными для открытия в Минске являются кафе и рестораны среднего класса, доступные практически для всех категорий посетителей. Нужно отметить, что в современных экономических условиях данный тип предприятий общественного питания наиболее доступен для клиентов.

Для достижения эффективного функционирования предприятий ресторанного бизнеса следует правильно определить контингент посетителей, концепцию ресторана, а также уделить особое внимание обучению персонала. Концепция ресторана — одна из главных составляющих успеха. Она находит свое воплощение буквально во всем: разновидности кухни, интерьер, меню, внешний вид официантов, музыка, заведенные в ресторане традиции и обычаи. Но интересный интерьер, вкусные блюда и приятная музыка не смогут принести успех ресторану, если персонал не отвечает всем требованиям. В Республике Беларусь этот вопрос особо актуален, так как большинство обслуживающего персонала требует усовершенствования профессиональных навыков. У многих работников нет целей для самосовершенствования. В основном это проявляется из-за отсутствия возможности самореализации, карьерного роста, а также неудовлетворенности заработной платой.

Из всего вышесказанного можно сделать вывод, что ресторанный бизнес в Беларуси имеет хорошие перспективы для развития, необходимо лишь грамотно подходить к выбору концепции, персонала и типа заведения.

Литература

Что такое концепция ресторана? [Электронный ресурс] // Блог Романа Трусова. — Режим доступа: <http://roman-trusov.ru/blog/koncepciya-restorana-razrabotat.html>. — Дата доступа: 29.02.2016.

Статистический ежегодник : стат. сб. // Нац. стат. ком. Респ. Беларусь. — Минск, 2015.