

послужить мощным толчком к коммерческому успеху. При всем этом рестораны не имеют права указывать или как-то упоминать о количестве присужденных им звезд «Мишлен». Политика компании состоит в том, что клиент может узнать о количестве звезд только из самого гида; в случае пренебрежения этим правилом компания оставляет за собой право исключить ресторан из рейтинга.

На всем постсоветском пространстве до сих пор нет ни одного ресторана с мишленовскими звездами.

В Республике Беларусь возможно составление собственного рейтинга ресторанов, который будет являться первым этапом приближения ресторанной индустрии Беларуси к европейскому уровню и составлению реальной конкуренции традиционным гуру сертификации ресторанного качества вроде Michelin, Zagat и Gault Millau, а с точки зрения влияния на общественное мнение — их превзойти.

Национальная система отбора может состоять из нескольких сотен критиков, когда во всех областях республики голосуют за рестораны своего региона и за понравившиеся им рестораны. Конечно, это отражает не столько даже гастрономическую силу, сколько силу привлекательности попавших в рейтинг мест: насколько оно смогло за отчетный период стать темой для медиа. Предоставление возможности для голосования ресторанным экспертам нашей и зарубежных стран поможет создать конкуренцию среди заведений, совершенствовать кухню, повышать мастерство и профессионализм поваров, ответственность рестораторов, а также прививать гастрономическую культуру гостям и посетителям.

### Литература

Красный гид Мишлен [Электронный ресурс]. — Режим доступа: [https://ru.wikipedia.org/wiki/Красный\\_гид\\_Мишлен](https://ru.wikipedia.org/wiki/Красный_гид_Мишлен). — Дата доступа: 04.02.2016.

15 самых вкусных ресторанов Европы из «Красного гида Michelin 2015» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://lifehacker.ru/2015/06/13/michelin-guide-2015/>. — Дата доступа: 04.02.2016.

*Д.И. Чаброва  
Д.О. Левшукова  
БГЭУ (Минск)*

## БЕЗОПАСНОСТЬ В ГОСТИНИЦАХ

Статья посвящена проблеме обеспечения безопасности в гостиницах. Безопасность гостей, персонала, а также информации — одна из важнейших проблем, которую должно решить руководство каждого отеля.

В работе выявлены основные направления обеспечения безопасности и наиболее частые причины возникновения чрезвычайных ситуаций.

Информационная безопасность не ставит под угрозу жизни людей, но информация в современном мире бывает настоящим сокровищем. Угроза нанесения ущерба информации может быть связана как с человеческой деятельностью, так и со стихийными явлениями, не зависящими от человека. Защиту информации можно обеспечить разработкой специализированных отделов, программ или компьютерных систем, также возможна законодательная защита [1].

Нельзя также исключить возможность техногенных аварий. Поэтому при планировании отеля необходимо учитывать и то, где и сколько будет располагаться запасных источников электроэнергии и воды. Должны быть резервные источники питания, независимая система подогрева воды, насосная система ее подачи, ламповые генераторы, вырабатывающие электроэнергию.

Важно также уделить внимание тому, из каких материалов строится номерной фонд и отель в целом. Этому аспекта касается экологическая безопасность. Здесь необходимо уделить внимание следующим направлениям: экологичность используемых материалов, чистота водопроводной воды, воздуха, благоприятный микроклимат в номерах.

Для обеспечения безопасности гостей в гостиницах используются: современные системы видеонаблюдения; сейфы в номерах; электронные замки, которые позволяют ограничить доступ в номера посторонних лиц; в комнатах устанавливаются датчики тепла, датчики на разбивание стекол.

Для обеспечения пожарной безопасности используются всевозможные датчики, огнетушители, пожарные сигнализации, пожарные рукава, автоматизированные системы пожаротушения, капюшоны, защищающие от дыма, а также специальные компьютерные системы отслеживания очагов возгорания, системы оповещения о пожаре. Необходимо предусмотреть автоматическую разблокировку всех дверей в случае пожарной тревоги.

Наиболее частые причины возникновения пожаров в отелях — неисправность электросетей и электроприборов, нарушения правил эксплуатации оборудования для приготовления пищи, несоблюдение предосторожностей во время ремонтных и электросварочных работ, а также неосторожность постояльцев [2].

Проанализировав печальный опыт некоторых гостиниц как в Беларуси, так и за рубежом, напрашивается вывод о том, что иногда просто невозможно избежать чрезвычайных ситуаций, но нужно сделать все, чтобы минимизировать возможность их появления.

При проектировании отеля, в частности при разработке не только комфортного, но и безопасного жилья, надо учитывать все факторы. И помнить, что в безопасности нет второстепенных вещей. Однако-

вое внимание надо уделять и защите от воров, и от проникновения хакеров, и от техногенных катастроф.

Нарушения безопасности в отелях, связанные с кражами, терактами, как правило, не зависят от статуса и категории отеля, т.е. они могут возникнуть абсолютно в любой гостинице.

Гостиницы и хостелы относятся к зоне повышенного риска — это здания, в которых всегда очень много людей, причем многие из гостей, находясь на отдыхе, теряют бдительность и пренебрегают элементарными правилами пожарной безопасности.

### **Литература**

1. Информатика : энциклопедия. — М. : Аванта+, 2003. — Том 22.
2. *Медлик, С.* Гостиничный бизнес / С. Медлик, Х. Инграм. — М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012.

***М.В. Шабанова***  
*БГЭУ (Минск)*

## **КОНКУРЕНЦИЯ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ БЕЛАРУСИ: ПРОЯВЛЕНИЯ И ПРЕИМУЩЕСТВЕННЫЕ МЕТОДЫ**

Основной целью деятельности предприятий гостиничной отрасли является прибыль, которая напрямую зависит от объемов предоставляемых услуг. Каждый объект гостиничного рынка стремится увеличить объемы реализации своих услуг и сталкивается с препятствием — наличием конкуренции на рынке, которая, как известно, является основным механизмом рынка.

В настоящее время с насыщением рынка гостиничных услуг Беларуси проблема конкуренции встала остро. Если на начало 2014 г. в столице функционировало 30 гостиниц и гостиничных комплексов (с номерным фондом 2954 номера, рассчитанных на размещение 5165 постояльцев), то на начало 2015 г. количество отелей выросло до 44 (с номерным фондом более 5,7 тыс., рассчитанных на размещение более 9,0 тыс. постояльцев). Средняя загрузка гостиниц Минска за 2014 г. составила около 50 %. С учетом того, что в текущем году в городе будут введены в эксплуатацию дополнительные гостиницы, загрузка отелей ожидается на уровне 40 %. К концу 2017 г. в городе планируется ввести в эксплуатацию еще 15 объектов гостеприимства на 2200 номеров [1]. Таким образом, с появлением новых гостиниц на рынке гостиничных услуг возникла жесткая конкуренция.

Кроме того, необходимо учитывать, что конкуренцию отелям создают городские квартиры, которые сдаются посуточно и пользуются большой популярностью у гостей столицы благодаря относительно не-