

2. *Акантинов, А.* Развития туризма в Беларуси не будет [Электронный ресурс] / А. Акантинов // Портал газеты «Туризм и отдых». — Режим доступа: <http://www.tio.by/opinions/Развития-туризма-в-Беларуси-не-будет>. — Дата доступа: 25.02.2016.

3. Туризм за год: дайджест самых важных новостей 2015-го [Электронный ресурс] // *Traveling.by*. — Режим доступа: <http://traveling.by/news/item/1680>. — Дата доступа: 24.02.2016.

**К.Р. Хаустович**  
**П.А. Богданов**  
*БГЭУ (Минск)*

## МИШЛЕНОВСКИЕ ЗВЕЗДЫ ДЛЯ БЕЛАРУСИ

Красный гид «Мишлен» — самый известный и влиятельный ресторанный рейтинг на данный момент. Гид выпускается с 1900 г. и имеет трехзвездочную систему оценки ресторанов.

Первый гид был выпущен в 1900 г. Андре Мишленом, одним из основателей компании «Мишлен». Гид изначально представлял собой список различных мест, которые бы могли пригодиться путешественнику, например отели, ремонтные мастерские или платные автомобильные стоянки. В 1920 г. в гид добавили рейтинг ресторанов согласно их ценам, также он стал платным. Таким образом, рестораны с высокими ценами помечались одной звездой. С 1926 г. звездочка рядом с именем ресторана стала означать отменную кухню. В начале 1930-х добавили еще две звезды. Более система не изменялась.

Все критерии присуждения рейтинга являются коммерческой тайной компании «Мишлен» и не являются достоянием общественности, однако известен главный критерий — кухня.

В 2003 г. вышла книга «L'inspecteur se met à table» Реми Паскаля, проработавшего долгие годы инспектором «Мишлен», в которой он приоткрыл завесу тайны и рассказал, например, каким образом присуждаются и отнимаются звезды. Книга вызвала бурю негодования со стороны компании и Паскаль был немедленно уволен.

Не является официально признанным факт, что инспекторы «Мишлен» отдают предпочтение именно французской кухне, однако статистика указывает именно на это. Лучшим подтверждением является то, что один лишь Париж имеет больше 3-звездных ресторанов, чем Бельгия, Германия и Нидерланды вместе взятые, а на вершине рейтинга «Мишлен» находятся такие французские рестораны, как Pavillon Ledoyen, Arpège, Astrance, Epicure, сама же Франция является страной-рекордсменкой по звездным ресторанам (620 ресторанов).

Один факт упоминания ресторана в Красном гиде даже без присуждения звезды является признанием мастерства шефа и может

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.