

нии кооперации между биржами разных стран, интеграции, вплоть до полного их слияния. При этом выделяются процессы как вертикальной, так и горизонтальной интеграции.

Горизонтальная интеграция биржевого бизнеса состоит в объединении схожих по условиям функционирования и предоставляемым услугам организаций и реализуется в форме мультинациональных объединений бирж. Вертикальная интеграция имеет своей целью диверсификацию доходной базы создаваемой укрупненной организации и состоит в объединении организаций, предоставляющих полный круг услуг на рынке (в разрезе биржевой торговли это объединение трех основных технологических стадий: торговля — клиринг — расчеты, включая исполнение обязательств, затрагивающее наличный рынок).

На практике биржи приходят к универсализации разными способами.

Таким образом, в условиях глобализации может выжить только биржевой механизм, охватывающий максимально возможную территорию и позволяющий в одной системе быстро, эффективно и с минимальными затратами торговать различными финансовыми инструментами. Этим обстоятельством в значительной степени обусловлено динамичное развитие разнообразных связей между биржами, в числе которых следует особо выделить формирование биржевых альянсов, создание которых диктуется новыми технологическими возможностями и конкурентной борьбой за участников рынков. В условиях глобализации возрастает потребность в углублении взаимодействия товарных бирж стран СНГ и координации их работы, что будет способствовать росту оборотов, повышению ликвидности биржевых рынков, а также формированию единого биржевого пространства.

*Г.К. Козлова, ассистент
БГЭУ (Минск)*

РАЗВИТИЕ НОВЫХ ФОРМАТОВ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ

Развитие глобализационных процессов в обществе способствует преобладанию сферы услуг над индустриальными секторами народного хозяйства. Такие тенденции характерны и для развития общественного питания. Вхождение Республики Беларусь в мировую экономическую систему требует постоянного совершенствования и развития новых форм обслуживания потребителей.

В современных условиях в мировой практике существуют многочисленные демократичные объекты питания. Одним из них являются рестораны «free-flow» — «свободное движение». Как правило, это рестораны самообслуживания, где линия раздачи расположена таким образом, чтобы не создавалось очередей в кассу.

В самом общем виде эти типы ресторанов представляют собой удачное сочетание быстрого обслуживания, ресторана и «шведского стола». Главная особенность нового формата заключается в том, что потребитель имеет непосредственный доступ к товару, а приготовление пищи осуществляется на глазах у посетителей. Отличительными особенностями формата free flow являются следующие: 1) организация объекта общественного питания по принципу самообслуживания, но без использования линии раздачи. Блюда отпускаются в отдельных зонах раздачи (их называют станциями раздачи, тематическими островами или центрами еды); 2) основное количество блюд доготавливается в торговом зале; 3) все блюда готовятся из свежих продуктов, что составляет принципиальное отличие формата free flow от формата быстрого обслуживания, где используются полуфабрикаты высокой степени готовности; 4) демократические цены; 5) большой выбор блюд. Как правило, в меню ресторана не менее 100—200 позиций; 6) уютный интерьер, удобная мебель.

Рестораны формата free flow — реальная альтернатива повседневному домашнему питанию. Предложение большого количества наименований достигается за счет использования не экзотических, а доступных, привычных ингредиентов, что позволяет добиться относительно невысокой себестоимости блюд и, как следствие, доступных цен. Использование современного технологического оборудования и новейших рецептов позволяет готовить одни и те же продукты различными способами.

Проходимость ресторанов формата free flow очень высока. Однако неразвитость сети обуславливает недостаточное количество посадочных мест. Увеличить оборачиваемость столиков в ресторане free flow с ограниченной площадью можно несколькими путями, например административным. Администратор зала должен не только координировать работу линейного персонала, но и обеспечивать наиболее рациональное использование посадочных мест. К поварам ресторанов free flow предъявляются особые требования. В их обязанности входит не только быстрое и качественное приготовление продуктов, но и наглядное их представление, а также помощь посетителям ресторана в выборе блюд.

Подобные форматы уже успешно функционируют в России («Грабли») и Украине (компания «Таврия-В»). По мнению специалистов, ресторан-бистро «Лидо», успешно функционирующий в г. Минске, представляет собой модель free flow с домашней пищей. Учитывая высокий имидж этой организации, можно прогнозировать быстрое развитие подобных объектов питания.