

- система оповещения: расписание мероприятий, погода, объявления — все это на электронных экранах, расположенных по всей территории.

Формат фестивалей в Беларуси является перспективным и сейчас активно развивается. Появляются новые направления и совершенствуются уже популярные: Gastrofest (тематический сет блюд по выгодной фиксированной цене в стационарных заведениях), Vulitsa Ezha, A-fest, LidBeer др. Имеются все ресурсы, чтобы фестивали уличной еды в Беларуси вышли на международный уровень, что будет способствовать привлечению иностранного капитала и развитию ресторанного и гостиничного бизнеса.

Список использованных источников

1. Уриш, И.В. Организация и технология общественного питания : учеб. пособие / И.В. Уриш, С.В. Стасюкевич. — Минск : БГЭУ, 2016.

К.К. Бубен, А.Д. Барбарич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель А.В. Кармызов

ОСОБЕННОСТИ ОТЕЧЕСТВЕННОГО И ЗАРУБЕЖНОГО ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Одним из наиболее стремительно развивающихся секторов рынка услуг является ресторанный бизнес, опережающий в динамике своего роста многие отрасли народного хозяйства.

Ресторанный бизнес на данный момент сталкивается со следующими проблемами: конкуренция, удержание доли рынка, удержание квалифицированных работников, повышенные ожидания гостей от ресторанов, высокая арендная плата. Арендная плата в Беларуси сравнительно высока, отсюда высокий уровень цен ресторанных услуг. Не все могут позволить себе иметь объекты общественного питания в собственности из-за больших вложений и требований различных норм и правил. За рубежом она ниже, очень большой выбор места, помещения для ресторанов создавались десятилетиями, и ресторатору выделяется помещение, уже проектированное под ресторан. У нас же полученную в аренду площадь нужно перестраивать, оборудовать своими силами. Еще одной проблемой функционирования отечественного и зарубежного функционирования ресторанного бизнеса является обеспечение роста продаж и удержание доли рынка. Причиной этого стали такие факторы, как повышенные цены в меню, неопределенность в экономике и т.д.

Для того чтобы выделиться среди конкурентов, владельцы заведений прибегают к разнообразным методам привлечения клиентов: улучшение качества приготовленных блюд, проведение различного рода

мероприятий, предоставляют бонусы и скидки. Что же касается уровня конкуренции между ресторанами Европы, то он очень высок. Огромная роль в этом процессе принадлежит рейтингам: локальным, национальным и мировым.

Квалифицированные кадры являются неотъемлемой частью слаженной работы всего персонала и ресторана в целом. Главная причина текучести кадров — широкий выбор возможностей для трудоустройства в связи с постоянным открытием новых ресторанов. Пути решения проблемы: построение эффективной стратегии управления персоналом (достойный уровень заработной платы, предоставление тренингов и обучения, возможности карьерного роста). Главным в ресторане всегда есть и остается гость и выполнение его требований — залог успеха. Для того чтобы удовлетворить клиентов, ресторан обязан уделять внимание таким деталям, как качество ингредиентов, регулярное введение новых блюд, выбор более здоровых методов приготовления блюд, внедрение инноваций (внедрение кулинарных инноваций, новых способов платежей, предоставление обратной связи в режиме онлайн и офлайн). Также к старым проблемам можно найти новые решения. Все больше ресторанов приходят к нестандартным решениям, таким как: проведение фуршетов, где едят исключительно руками (*finger — food*), приготовление еды на глазах у посетителей (*open kitchen*), все больше вегетарианской еды появляется в меню, проведение гастрофестов и т.д. На сегодняшний день ресторанный бизнес во всем мире считается одним из наиболее быстро окупаемых направлений инвестирования.

Таким образом можно сделать вывод, что ресторанный бизнес является одним из наиболее быстро развивающихся отраслей экономики: с каждым годом появляются новшества, новые идеи, новые форматы заведений, которые ориентированы на широкий круг посетителей, заведения нестандартно и креативно подходят к решению задач, привлекая все новых и новых посетителей.

А.В. Бурдюгова, М.Н. Пашкова

БГУУ (Минск)

Научный руководитель С.О. Белова

(канд. экон. наук, доцент)

ТЕНДЕНЦИИ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Изменения окружающей среды, ухудшение здоровья, нестабильность эмоционального состояния, а также ряд других причин заставляет людей всерьез задуматься о здоровом питании. Это в значительной степени изменяет продовольственную корзину покупателей в магазине, а также влияет на то, какие блюда они заказывают в заведениях общественного питания.

Глобальная тенденция переключения на здоровый образ жизни оказала значительное влияние на белорусских потребителей, в связи