

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

с чем зародился тренд на пристальное внимание к тому, что мы едим. Таким образом, мода на правильное питание формировалась постепенно, видоизменяясь и обогащаясь.

Сегодня все больше людей соблюдают разнообразные диеты. До недавнего времени сторонников здорового образа жизни объединяла одна проблема: воплощать в жизнь «правильные» гастрономические идеи было возможно только дома. Сегодня положение дел меняется: появились рестораны, где предложены различные варианты здорового рациона питания.

Волна здоровья, несомненно, является положительным явлением, однако проблема доступности остается — высокая стоимость блюд. Экологически чистые продукты имеют высокую цену. Для их приготовления требуется специальное оборудование, обеспечивающее щадящее отношение к продуктам: пароварки, специальные сковороды, пароконвектоматы, гриль, хлебопекарное оборудование, цены на которые на рынке весьма разнообразны. Поэтому стремление экономить зачастую привлекает людей в фастфуд-рестораны, которые отличаются не полезностью блюд, а более доступными ценами и скоростью обслуживания. Недавние исследования выявили, что поколение возрастом 21–34 лет готово переплачивать за полезные продукты. Эта аудитория — основной потребитель продуктов и блюд с натуральными добавками, изготовленных исключительно из органических ингредиентов.

В перспективе тенденция здорового питания лишь усилится, причем изменения в продуктовых предложениях диктуются не только потребителями, но и государством. На многих рынках власти ужесточают требования к производителям с целью поддержания здоровья населения.

В питании населения Республики Беларусь отмечается избыточное потребление соли, животных жиров, недостаточное потребление овощей и фруктов. В Беларуси разработана Концепция государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года. Потребители обращают внимание на калорийность, состав, способы обработки и отдают предпочтение продукции с более натуральными ингредиентами, но ее цена часто слишком высока, даже для человека с зарплатой выше среднего уровня. Комплексное решение проблемы большой себестоимости и как следствие высокой цены, возможно в рамках кластерного подхода. Все теснее прослеживается взаимосвязь между здоровьем и современными технологиями. Стоит задуматься о том, как последние могут быть применимы в отношении производимых продуктов питания или при формировании предложений.

Таким образом, в Республике Беларусь есть объекты питания, взявшие на вооружение концепцию здорового питания (Green Cuisine, Vega Burger, Restobar Bobo, Счастье здесь). Несомненно, данная концепция будет иметь продолжение, а удешевление предлагаемой продукции возможно за счет ведения подсобных хозяйств, а также за счет создания кластеров с включением в их состав сельского хозяйства, торговых объектов, объектов питания и иных заинтересованных лиц.

## Список использованных источников

1. Концепция государственной политики в области здорового питания населения Республики Беларусь на период до 2020 года : постановление Совета Министров Респ. Беларусь, 31 марта 2011 г., № 335 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. — 2003. — № 79. — 2/996.
2. Инфраструктура общественного питания [Электронный ресурс] // Открытая наука. — Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/infrastruktura-obschestvennogo-pitaniya>. — Дата доступа: 21.02.2018.

**А.А. Васюнькова**

*БГЭУ (Минск)*

**Научный руководитель В.К. Кабушкина**

## ХАРАКТЕРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТРУДОВЫХ РЕСУРСОВ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Ресторанный бизнес привлекает все больше инвесторов из разных сфер бизнеса. Это связано с привлекательностью данного сегмента рынка с точки зрения возможности получения относительно высокой прибыли.

Характерная особенность труда в сфере ресторанного бизнеса обусловлена принадлежностью предприятий к сфере услуг, а значит, человеческий фактор имеет ключевое значение в успешной конкурентной борьбе. Предложение трудовых ресурсов в ресторанном бизнесе может быть представлено тремя сегментами: рынок выпускников профильных образовательных учреждений; рынок временно свободных трудовых ресурсов; рынок трудовых ресурсов, не имеющих профильного образования.

Основной проблемой на рынке трудовых ресурсов в ресторанном бизнесе в Беларуси является недостаточная профильная профессиональная подготовка кадров для работы в данной сфере. Это связано с тем, что развитие данного вида бизнеса происходит быстрыми темпами, а учебные заведения при подготовке кадров не успевают вовремя реагировать на изменения и возникновение новых методов и подходов в работе и руководстве рестораном.

Все больше ресторанов предпочитают при подборе кадров отдавать предпочтение персоналу, обученному в собственных учебных центрах. Согласно статистике, в большинстве случаев руководящие посты занимают люди без специального управленческого образования, начавшие свою карьеру поварами, метрдотелями или официантами. Для решения данной проблемы в ресторанах организуются специальные учебные центры для подготовки и переподготовки кадров, проводятся мастер-классы и обучающие курсы для работников на всех уровнях занятости. Все большее количество ресторанов начинает заниматься подготовкой персонала самостоятельно (учебный центр подготовки профессионалов).