

организации необходимо создавать резерв по сомнительным долгам по дебиторской задолженности по арендной плате при признании долгов сомнительными.

Экономическое содержание данной хозяйственной операции будет схоже хозяйственным операциям по созданию резервов в случаях, которые приведены в Инструкции № 102.

Таким образом, резерв по сомнительным долгам занимает значимое место в системе бухгалтерского учета любой современной организации. Он создается для того, чтобы в бухгалтерской отчетности организации данные о ее дебиторской задолженности были достоверны, поэтому возникает необходимость внесения уточнений в соответствующие нормативно-правовые акты.

Источники

1. Об утверждении Инструкции по бухгалтерскому учету доходов и расходов и признании утратившими силу некоторых постановлений Министерства финансов Республики Беларусь и их отдельных структурных элементов [Электронный ресурс] : постановление М-ва финансов Респ. Беларусь, 30 сент. 2011 г., № 102 // Национальный правовой Интернет-портал Республики Беларусь. — Режим доступа: <http://pravo.by/document/?guid=3871&p0=W21224697>. — Дата доступа: 11.10.2018.

2. Раковец, В. А. Есть сомнительные долги — обязательно сформируйте резервы по ним / В. А. Раковец // Гл. бухгалтер. — 2014. — № 47. — С. 35–37.

3. Раковец, В. А. Долги по сдаче имущества в аренду: надо ли создавать резерв по сомнительным долгам? / В. А. Раковец // Гл. бухгалтер. — 2018. — №8. — С. 42–44.

СНИЛ «Гандаль»

А. А. Гончарова, Н. А. Тананушко

Научный руководитель — кандидат экономических наук И. А. Леднева

ФЕСТИВАЛИ УЛИЧНОЙ ЕДЫ КАК ИНСТРУМЕНТ РАЗВИТИЯ КУЛЬТУРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В статье представлены основные преимущества проведения гастрономических фестивалей и их вклад в развитие культуры общественного питания в регионах. Также рассмотрено несколько крупных гастрономических фестивалей, проводимых в Республике Беларусь.

За последние годы в сфере общественного питания Республики Беларусь наблюдается положительная динамика, о чем могут свидетельствовать темпы роста товарооборота в общественном питании Республики Беларусь. Так, по данным Национального статистического комитета Республики Беларусь в 2013–2017 гг. прослеживается постоянный прирост товарооборота в общественном питании как в действующих, так и в сопоставимых ценах (см. таблицу).

Товарооборот организаций общественного питания в Республике Беларусь
в 2013–2017 гг.

Год	Товарооборот общественного питания, млн руб. (в текущих ценах)	% к соответствующему периоду предыдущего года, в сопоставимых ценах
2013	1355,08	131,3
2014	1591,03	117,4
2015	1698,8	106,8
2016	1904,7	101,9
2017	2188,0	110,6

Источник: [1].

Однако, как отмечают иностранные и местные кулинары, культура питания в нашей стране все еще слабо развита. Анализируя опыт зарубежных стран, можно отметить, что огромный вклад в развитие культуры общественного питания у населения вносят различные гастрономические фестивали, проходящие с размахом и привлекающие внимание не только местного населения, но и туристов из других стран мира. Помимо реализации вкуснейшей еды, которая отражает национальные кулинарные традиции стран и мировых движений в области гастрономии, в рамках такого рода фестивалей часто проводят различные конференции, на которых собираются кулинарные гении со всего света, чтобы исследовать, обсуждать, учиться и перенимать опыт своих иностранных коллег.

В последние годы в Республике Беларусь также набирают популярность фестивали гастрономического формата. С каждым годом число участников растет как со стороны потребителей, так и со стороны производителей. Ведь для предприятий общественного питания фестивали еды — это не только своего рода вызов, но и отличная возможность для рекламы [2].

Мировой опыт свидетельствует, что среди плюсов участия в подобном формате мероприятия для организации общественного питания можно выделить:

- быструю окупаемость;
- рекламу заведения;
- тестирование нового продукта;
- получение моментального отзыва от потребителя;
- получение опыта.

Однако наряду с плюсами существуют и некоторые сложности, с которыми приходится сталкиваться участникам фестиваля:

- перебои в электричестве;
- малые площади для размещения персонала и оборудования;
- большие очереди.

На сегодняшний день главным фестивалем уличной еды, который был первым фестивалем такого рода в нашей стране, можно назвать фестиваль *Vulitsa Ezha*. «Прототипом» фестиваля *Vulitsa Ezha* выступает фестиваль *Ulichnaya eda*, проводимый в Украине. В 2018 г. он проводился

уже в 10 раз. Каждый фестиваль уличной еды имеет свою философию. Главными целями данного мероприятия является информирование людей о том, что уличная еда состоит не только из привычных нашему обществу беляшей и чебуреков, но и других вкусных блюд. Также проведение фестиваля способствует внедрению в Беларуси европейской культуры потребления и приготовления уличной еды. За несколько лет Vulitsa Ezha собрала вокруг себя интересующихся людей, которые готовы развивать стрит-фуд в Беларуси. Повара, блогеры, фотографы и энтузиасты теперь могут гордиться своим вкладом в жизнь города. Фестиваль по праву можно считать успешным, так как число участников с каждым годом увеличивается.

Еще одним немаловажным мероприятием, проводимым в Республике Беларусь, является целая серия гастрономических фестивалей под названием Gastrofest, которая зарождаёт интерес в душе всех ценителей вкусной еды и качественных напитков. У фестивалей, входящих в Gastrofest, разная тема, но одна механика. 20 преуспевающих в своем сегменте заведений предлагают свои лучшие сет-ы по фиксированной цене в определенный отрезок времени [3]. Попробовав сет, потребитель может дать ему свою оценку на сайте фестиваля. Таким образом, Gastrofest, помогает не только повысить посещаемость предприятий общественного питания и протестировать новое блюдо, он также помогает потребителям перестать бояться заходить в престижные заведения общественного питания и развивать культуру питания вне дома.

Также к известным гастрономическим фестивалям в Республике Беларусь можно отнести Oktoberfest, Dranikfest, «Минск Веган Фест», «Фуд Шоу», дни культуры различных стран, на которых представляют блюда национальной кухни, и др.

Таким образом, можно сделать вывод, что проведение гастрономических фестивалей в Республике Беларусь приобретает популярность. С каждым годом растёт количество фестивалей и их участников, что несомненно положительно сказывается на развитии культуры общественного питания среди населения, популяризации национальных и зарубежных гастрономических культурных традиций.

Источники

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.belstat.gov.by>. — Дата доступа: 01.10.2018.
2. Портал о бизнесе «Про бизнес» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://probusiness.io/experience/2220-zachem-i-kak-biznesu-vykhodit-v-lyudi-istoriya-s-festivalem-edy.html>. — Дата доступа: 02.10.2018.
3. Сайт гастрофестиваля [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://gastrofest.by>. — Дата доступа: 05.10.2018.