

СНИЛ «Гандаль»

А.Д. Коноваленко

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **А.В. Кармызов**

ШВЕДСКИЙ СТОЛ В КАФЕ И РЕСТОРАНАХ МИНСКА: ПЕРСПЕКТИВЫ И ОПАСЕНИЯ

Благодаря разнообразию блюд, скорости обслуживания и общей доступности цен «шведский стол» давно завоевал признание во многих странах. Без него не обходится ни один большой отель, его устанавливают во многих ресторанах и кафе, он часто незаменим на банкетах и кейтеринговых мероприятиях. Так что в наше время есть смысл говорить не столько о том, что такое «шведский стол» в западных странах, сколько о том, стоит ли его внедрять в белорусское общество.

Перспективы формата самообслуживания очевидны. Объем мирового рынка услуг такого рода, по данным американской консалтинговой компании Allied Market Research, к 2020 г. достигнет 31,75 млрд дол. [1]. Если смотреть на отношение количества ресторанов и проживающих в Минске людей — ресторанов не хватает. Но если принимать во внимание культуру хождения по заведениям, которая существует в Минске, можно предположить, что заведения типа «доступные цены, сегмент ниже среднего и средний» будут востребовано.

Прежде чем открывать объект питания в Минске, необходимо провести анализ рисков данного предприятия. На данный момент важнейшей проблемой рынка общественного питания является отсутствие арендных мест в местах с повышенной проходимостью. Однако через несколько лет с окончанием строительных работ новых станций минского метро перспективными станут те микрорайоны, где на данный момент проходимость находится на низком уровне. Одним из самых серьезных рисков является то, что население просто будет игнорировать новые типы кафе или ресторан. Основная черта менталитета белорусов — чтобы все оставалось как есть, лишь бы не было хуже. Заведение нового формата не сможет функционировать в нормальных условиях при отсутствии желания у потребителей подстраиваться под динамичный мир. Также серьезными рисками можно назвать конкуренцию от кафе, частично используемую технологию «шведский стол», эстетическое удовлетворение покупателями интерьером, экономическую ситуацию в стране.

На примере сети ресторанов быстрого питания Burger King можно рассмотреть одну из наиболее серьезных проблем внедрения заведений общественного питания типа «шведский стол» в Минске. Открытие первого в истории Беларуси ресторана Burger King в минском микрорайоне Каменная Горка у одноименной станции метро в 2015 г. завершилось крайне неудачно. Компанией впервые на территории

страны была внедрена система рефил, когда при заказе любого напитка покупатель имел возможность наполнять свой стакан неограниченное количество раз. В США, где была разработана система этой сети быстрого питания, принято доверять своим клиентам и уважать их, поэтому придя на белорусский рынок, компания не была ориентирована на менталитет белорусов. Образовалась огромная очередь из покупателей, которые вооружились стеклянной и пластиковой тарой с целью их наполнения бесплатным напитком. Данный негативный опыт показывает, что белорусское общество не полностью готово к новым методам реализации продукции, поэтому в таком типе общественного питания, как «шведский стол» в первоначальном периоде необходимо вводить некоторые ограничения подходов потребителя для недопущения похожей ситуации.

В заключение можно сделать вывод о том, что создание «шведского стола» в Минске и Республике Беларусь в целом потенциально возможно, так как существует заинтересованность граждан в подобном виде услуг и создание этой услуги является экономически эффективным.

Источник

1. Banking, Financial Services & Insurance [Electronic resource] // Allied Market Research. — Mode of access: <https://alliedmarketresearch.wordpress.com/category/banking-financial-services-insurance/>. — Date of access: 02.12.2018.

В.А. Копытова

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — О.П. Ефимова-Стадник,

канд. экон. наук, доцент

ПРОИЗВОДИТЕЛЬНОСТЬ ТРУДА РАБОТНИКОВ ТОРГОВЛИ И УСЛУГ ВРЕМЕННОГО ПРОЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ

Для оценки эффективности использования трудовых ресурсов на торговых предприятиях, а также в сфере временного проживания и питания, применяются показатели производительности труда. Производительность труда характеризует выработку на одного работника в единицу времени и измеряется различными методами в зависимости от особенностей учета на конкретном предприятии. Следовательно, можно сказать, что производительность труда — это объем продукции, произведенный одним работником в единицу времени, либо время, затраченное на производство единицы продукции. Показатели производительности труда можно рассчитать по отрасли