

Растет экспорт кондитерской продукции за пределы ЕАЭС. Один из ключевых рынков для Беларуси — китайский. Конечно, для поддержания конкурентоспособности белорусской кондитерской продукции недостаточно просто производить хороший продукт, требуются масштабные вложения в его продвижение, работа над себестоимостью — именно на этом сосредоточены сегодня основные усилия отрасли [1].

Источники

1. *Шевчук, А.А.* О развитии кондитерской отрасли Республики Беларусь / А.А. Шевчук // Пищевая промышленность: наука и технологии. — 2015. — № 1. — С. 47.

2. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://belstat.gov.by/>. — Дата доступа: 20.11.2018.

Е.Д. Салтанова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — С.Н. Лапина, канд. экон. наук, доцент

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Ресторанный бизнес во всем мире считается одним из наиболее быстро окупаемых направлений инвестирования.

Согласно данным Национального статистического комитета Республики Беларусь, на конец 2017 г. количество объектов общественного питания составляло 12 978, что выше аналогичного показателя прошлого года на 1,6 %. **Товарооборот общественного питания** по республике с января по октябрь 2018 г. в сравнении с прошлым годом вырос на 10 %. В настоящее время сеть общественного питания в г. Минске насчитывает 2767 объектов, что на 6,7 % или 173 объекта больше в сравнении с прошлым годом, в том числе в общедоступной сети — 2186 объектов. Наиболее активно открываются объекты питания в г. Минске и Минской области. В январе–октябре текущего года открылись **93 объекта общественного питания**.

Сфера общественного питания нашей страны разнообразна и представляет собой «смесь» наиболее популярных форматов:

1) **фаст-фуд** — недорогие заведения быстрого питания. К ним относятся McDonald's, Texas Chicken, Heshburger, KFC, Burger King и др. Особенно много таких заведений в крупных городах, где высоки ритм жизни и мобильность работающих людей, поскольку основная задача предприятия фаст-фуд — быстро и недорого накормить посетителей;

2) **этнические рестораны** с различными национальными кухнями (одновременно они могут быть и ресторанами быстрого обслуживания). К ресторанам данного формата можно отнести «Вестфалия» (европейская кухня), Falcone (итальянская кухня), «Тадж» (индийская кухня), Ember (средиземноморская кухня) и др.;

3) **рестораны для всей семьи**. Обстановка и меню в таких ресторанах отличаются простотой и уютом, а для детей оборудован уголок с игрушками. Это такие рестораны, как Family Club, Veranda и др.;

4) **тематические рестораны**, в оформлении которых используется определенная тематика — футбол, музыкальные жанры, самолеты, автомобили, Дикий Запад и т.п. Блюда по возможности соответствуют теме. Среди наиболее популярных тематических ресторанов можно выделить «Васильки», «Моя английская бабушка», «Ложки», «Товарищ» и др.;

5) **рестораны здорового питания (фастфуда)**, уделяющие повышенное внимание здоровому питанию и формированию рациона с учетом состояния собственного здоровья. К ним относятся Salateira, «Счастье Есть» и др.;

6) **рестораны с молекулярной кухней**. От классической кухни это направление кулинарного искусства отличается бережным отношением к полезным свойствам всех продуктов и их сохранением в процессе готовки. В основе этого способа приготовления пищи лежит использование необычных технологий, с помощью которых создают весьма необычную еду — твердый борщ, жидкий хлеб, прозрачные пельмени, холодный и одновременно горячий чай, спагетти из яблок, икру из арбуза и другие блюда. Это достаточно новое направление, поэтому попробовать блюда этой кухни можно в ресторане The Black Door.

Наблюдается спрос на организацию качественного корпоративного питания: доставка готовых обедов в офисы, а также кейтеринг при обслуживании бизнес-мероприятий, симпозиумов, корпоративных банкетов.

Следует отметить тенденцию развития сети ресторанов в крупных торговых центрах, так как это обеспечивает увеличение количества посетителей центра, время их пребывания, соответственно рост объема продаж и повышение прибыли как торгового центра, так и ресторанов.

Таким образом, белорусский рынок общественного питания является весьма насыщенным различными форматами и при этом остается перспективным с учетом тенденции увеличения сетевых проектов.