

ственных потребителей, в соответствии с которой 41 % респондентов определились как «модники», 27 % — «натуралисты», 16 % — «технологии» [1]. 16% опрошенных затрудняются в отнесении себя к определенному типу. По функциональному направлению наибольшие предпочтения окупаются одежде-кондиционеру — 38,3 %.

Обобщая, отметим, что типологии потребления существенно облегчают проведение потребительских оценок. Они важны и для специализации торговых организаций, а также для оптимальной структуры промышленного ассортимента и перспектив его освоения.

Источники

1. Несмелов, Н. М. Одежда: новое в производстве и ассортименте : учеб. пособие / Н. М. Несмелов, Г. В. Жикина. — Минск : БГЭУ, 2009. — 193 с.

2. Психотипы потребителей. Ищем своего клиента [Электронный ресурс] // Createbrand. — Режим доступа: <http://createbrand.ru/biblio/marketing/psihotip.html>. — Дата доступа: 21.11.2018.

3. Овсянников, А. А. Типология потребительского поведения / А. А. Овсянников, И. И. Петтай, Н. М. Римашевская. — М. : Наука, 1998. — 239 с.

Н.А. Тананушко

*Научный руководитель — кандидат экономических наук С.О. Белова
БГЭУ (Минск)*

БЕНЧМАРКИНГ В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ: ДОСТИЖЕНИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Расширение спектра товаров, продукции и услуг общественного питания и достаточное наличие конкурентов в отрасли ставит перед организациями задачу поиска способов обеспечения их конкурентоспособности. Одним из направлений ее решения является применение бенчмаркинга. Бенчмаркинг — это постоянный процесс изучения и оценки товаров, услуг, опыта производства самых серьезных конкурентов либо тех компаний, которые являются признанными лидерами в своих областях.

В качестве инновационных идей можно привести следующие примеры:

1. Техника 3D-примерки мебели в квартиру применяется для объектов общественного питания и позволяет потребителю «примерить» блюдо из меню на тарелку. Технологию активно продвигает компания Кабаq, которая разрабатывает 3D модели не только предметов интерьера, животных, спорттоваров, но также блюд и напитков. Покупка одного трехмерного изображения, которое можно вертеть на 360°, обойдется в среднем в 5–10\$.

2. Проект BeeHex предлагает использование в приготовлении блюд 3D печати. Вариантов применения множество: от 3D печати пиццы, где в качестве материала используется не пластик, а жидкое тесто, до 3D печати надписей на тортах. Так, для покрытия имбирных пряников глазурью машина сканирует форму пряника, затем заливает глазурь по контуру и разукрашивает пряник. Изначально проект NASABeeHex создавался для облегчения приготовления еды для астронавтов в космических полетах.

3. Технологии роботизации. Выпускники Массачусетского технологического института (MIT) и шеф-повар Даниэль Булуд (Daniel Boulud) запустили ресторан Sryce в Бостоне. СМИ называли его первым в мире полностью роботизированным объектом общественного питания. В ресторане открытая кухня, там расположены семь автономных блоков для приготовления еды. Посетители выбирают в электронном меню одно из блюд международной кухни, а ингредиенты автоматически попадают в одну из машин для готовки. Среди персонала только два повара, которые занимаются нарезкой продуктов и сервировкой [1].

4. Компания Toyota, изучив некоторые аспекты поведения потребителей заведений общественного питания, пришла к выводу, что после приема пищи потребитель больше расположен к принятию положительных и спонтанных решений (например, заказ незапланированного десерта). Toyota открыла объект, который совмещает в себе столовую и центр проката автомобилей. Компания рассчитывает, что студенты за счет экономии на недорогом кофе и блюдах, будут чаще брать автомобиль Toyota в прокат на сутки.

Кроме того, в процессе бенчмаркинга компания может исследовать социальную и экологическую политику компаний других отраслей. Например, сеть розничных магазинов «Соседи» г. Минска реализует проект для слабослышащих людей «Тихая касса», такие примеры есть и в общественном питании — Канадский ресторан жестов Signs Restaurant, где все официанты — глухие. При этом в ресторан ходят не только глухие посетители, но и слышащие — они приходят пообщаться и выучить язык жестов.

Таким образом, внедрение результатов бенчмаркинга позволяет компании видеть будущие последствия некоторых решений на примере других компаний и, минимизируя риск, повышать конкурентоспособность и обретать новые конкурентные преимущества.

Источники

1. В США открыт первый в мире полностью роботизированный ресторан [Электронный ресурс] // Tproger.ru. — Режим доступа: <https://tproger.ru/news/spyce-restaurant-in-boston/>. — Дата доступа: 19.03.2019.

2. Augmented Reality Food Menu Application [Electronic resource] // Kabaq.io. — Mode of access: <https://sketchfab.com/store/3d-models/food-drink>. — Date of access: 19.03.2019.

3. BeeHex cooks up \$1 million for 3D food printers [Electronic resource] // beehex.com. — Mode of access: <https://www.beehew.com/>. — Date of access: 19.03.2019.

Н.А. Циркунова
Научный руководитель — кандидат химических наук А.М. Брайкова
БГЭУ (Минск)

КВАЛИМЕТРИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА УРОВНЯ КАЧЕСТВА ТЕТРАДЕЙ

Цель работы — определить показатели качества и безопасности шести образцов тетрадей, представленных на рынке Республики Беларусь, и провести квалиметрическую оценку их уровня качества.

Актуальность — количественная оценка качества анализируемых объектов используется при обосновании и принятии решений с целью управления, обеспечения и улучшения качества продукции, услуг, явлений и процессов.

Для исследований и оценки соответствия показателей химической безопасности, а именно определения концентраций миграции тяжелых металлов, таких как Zn, Cd, Pb, Cu, Hg в модельную среду требованиям ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков» выбраны шесть образцов тетрадей, реализуемых в розничной сети Республики Беларусь.

1. Оценка уровня качества образцов тетрадей проводилась по десяти показателям. Численные значения показателей качества устанавливали экспертным и инструментальными методами. Экспертный метод применили для определения значения таких показателей качества, как внешний вид; длина, ширина, косина; отклонения между ближайшими линиями; качество скрепления. В данной работе применили пятибалльную шкалу, в рамках которой 1 — очень слабо, 2 — слабо, 3 — удовлетворительно, 4 — хорошо, 5 — отлично.

2. Показатель плотности бумаги устанавливали путем взвешивания листа бумаги площадью 668,3 см².

3. Содержание тяжелых металлов Zn, Cd, Pb, Cu, Hg в вытяжках картона и бумаги тетрадей определяли методом инверсионной вольтамперометрии на анализаторе марки ТА-4 («Томьаналит», Томск, РФ). Индикаторным электродом для определения Zn, Cd, Pb и Cu служила амальгамированная серебряная проволока, а для определения Hg — сплав золота 583 пробы. В качестве электрода сравнения и вспомогательного электрода во всех исследованиях применяли хлорсеребряный полуэлемент в 1 М растворе KCl.