

нормативно-правовой базы; создание системы информационной поддержки франчайзинга; создание общественных ассоциаций, занимающихся проблемами развития и продвижения франчайзинга на территории Республики Беларусь.

Таким образом, франчайзинг — это перспективная система отношений по построению и ведению бизнеса, которая предоставляет широкие возможности для предпринимателей. В настоящее время существует потребность в решении множества проблем, связанных с выработкой единых правил заключения франчайзинговых соглашений и разработкой основных вопросов развития франчайзинга в целях включения их в программы поддержки малого и среднего бизнеса. Данные действия послужат толчком к модернизации существующих методов ведения бизнеса, улучшению качества продукции и услуг и их приближению к международным.

### Источники

1. Франчайзинг в Беларуси [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.kupifranshizu.ru/news/1355-franchayzing-v-belorussii.html>

2. Что происходит на рынке франшиз в Беларуси [Электронный ресурс] // Probusiness. — Режим доступа: <https://probusiness.io/markets/6035-black-star-burger-detmir-h-m-cto-proiskhoit-na-rynke-franshiz-v-belarusi.html>.

**К.В. Ядловская, М.А. Шведок**

*ГГТУ им. П.О. Сухого (Гомель)*

*Научный руководитель — Г.В. Митрофанова*

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ МАРКЕТИНГОВОЙ СИСТЕМЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

В настоящее время одним из наиболее быстроразвивающихся секторов рынка услуг является ресторанный бизнес, который сталкивается с рядом проблем: высокая арендная плата, текучесть кадров, высокая конкуренция, удержание своего положения на рынке. В связи со спецификой данного рынка услуг в Республике Беларусь на сегодняшний день постоянно растет количество новых ресторанов, поэтому на рынке образовался высокий уровень соперничества [1]. Цены на услуги ресторана относительно высокие, поэтому не каждый потребитель способен эти услуги приобретать. На это влияют: высокая арендная плата, стоимость качественного сырья, требования соответствия различным нормам и правилам, обеспечение достойной заработной платой квалифицированных работников, а также своевременная уплата налогов [2]. XXI век — век научно-технологического прогресса, поэтому чтобы выделиться среди конкурентов, владельцы ресто-

ранов стараются подчеркнуть свою уникальность с помощью техники и IT-технологий. Следовательно, рестораны могут внедрить такие технические идеи:

1. Используя опыт Южной Кореи в зале можно установить столики со встроенными грилями, а над ними установить мобильную вытяжку. Посетители могут сами своей компанией приготовить себе блюдо на свой вкус и необходимое им количество [3].

2. Установка автоматов по выдаче комплекта блюд данного заведения за приемлемую цену, в которых встроены микроволновые печи для их разогрева. Покупатель набирает номер определенного комплекта и через короткий промежуток времени получает готовые к употреблению блюда. Это экономит и время, и деньги потребителя [4].

3. Использование в качестве меню электронных планшетов, в которых будет установлено специальное приложение для посетителей. Данное приложение имеет ряд определенных возможностей: полный перечень напитков и блюд с их подробным составом; короткая видеопрезентация с приготовлением каждого блюда; возможность оставлять отзывы [5].

Таким образом, данные изменения позволяют рестораторам сделать более комфортным и доступным обслуживание, увеличить заинтересованность в данном заведении, затем увеличить поток клиентов и на этом основании уменьшить стоимость ресторанных услуг.

### **Источники**

1. Ресторанный бизнес в Беларуси: кто есть кто? Часть II [Электронный ресурс] // Product.by. — Режим доступа: <https://produkt.by/story/restoranny-biznes-v-belarusi-kto-est-kto-chast-ii>.

2. 4 горячие проблемы столичного общепита [Электронный ресурс] // Пробизнес. — Режим доступа: <https://probusiness.io/markets/189-4-goryachie-problemy-stolichnogo-obshchepita.html>.

3. Ресторан K-Grill: корейский гриль от Александра Кана и Илиодора Марач [Электронный ресурс] // Cosmopolitan. — <https://www.cosmo.ru/lifestyle/news/05-09-2018/restoran-k-grill-koreyskiy-gril-ot-aleksandra-kana-i-iliodora-marach/>.

4. Бизнес: венд кафе [Электронный ресурс] // VendShop. — Режим доступа: <https://vend-shop.com/blog/vend-cafe/>.

5. Emenu [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://emenu.su/>.