

Р.В. Норченко
БГЭУ(Минск)

Научный руководитель — **А.И. Ерчак**, канд. экон. наук, доцент

РАЗВИТИЕ ГАСТРОТУРИЗМА В РОССИИ И БЕЛАРУСИ. РАЗЛИЧИЯ

Гастротуризм — один из основных видов познавательного туризма, целью которого является ознакомление с культурой посещаемой страны путем употребления национальной еды и напитков, которые в свою очередь являются прямым отражением развития и формирования культуры (менталитета) данной страны либо нации. Интерес туристов к еде и гастрономическим путешествиям создает значительный потенциальный спрос, который можно удовлетворить, создав интересный турпродукт, в основе которого лежит еда. Однако для того чтобы Беларусь стала гастрономической дестинацией, нужно совершить ряд последовательных действий. Согласно рекомендациям экспертов Всемирной торговой организации, необходимо оказать поддержку людям, которые заинтересованы в развитии гастрономического туризма (производители продуктов, кафе, рестораны, усадьбы, отели, туроператоры, музеи, и т.д.); сформировать у населения «гастрономическое самосознание»; создать и заинтересовать людей в туристическом продукте, основанном на кулинарном наследии [1].

Потенциал и перспективы развития гастрономического туризма в России очень высоки вследствие огромных размеров территории страны, невероятно разнообразной природы, растительного и животного мира, национальных и культурных традиций регионов от Калининграда и Сочи до Байкала и Камчатки, являющихся центром зарождения кулинарных традиций данных регионов. Россия как многонациональная и поликультурная страна с большим наследием может быть очень интересна гостротуристам, если правильно это преподнести [2].

В процессе изучения данного вопроса были обнаружены следующие различия в развитии гастротуризма в России и Беларуси.

1) доступность продуктов, используемых в составе национальных блюд;

2) хорошая возможность для развития гастротуризма вследствие географического положения и различных программ, упрощающих въезд туристов;

3) огромный потенциал развития, связанный с разнообразием наций, исторически проживающих на территории Российской Федерации;

4) труднодоступность многих блюд вследствие отдаленности и закрытости некоторых регионов России;

5) слабое развитие гастротуризма на текущий момент в связи с потерей оригинальных рецептов и технологий.

Источники

1. Белорусское общественное объединение «Отдых в деревне» [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <http://www.ruralbelarus.by/>.
2. Перспективы и проблемы развития гастрономического туризма в России [Электронный ресурс] // Национальный туристический союз. — Режим доступа: <https://rusunion.com/perspektivy-i-problemy-razvitiya-gastronomicheskogo-turizma-v-rossii/>.

А.С. Обрывина

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — П.А. Литвинов

ВНЕДРЕНИЕ МЕТОДОВ БЕЗОТХОДНОГО ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Сфера общественного питания вносит огромный вклад в образование пищевых и пластиковых отходов в Беларуси. По данным Министерства природных ресурсов и охраны окружающей среды, сфера ритейла выбрасывает в год до 50 тыс. т продуктов с истекшим сроком годности. К сожалению, статистика по количеству продуктов, которые торговые сети и предприятия общественного питания утилизируют на свалках, отсутствует. Однако есть общее число органических отходов, составляющее около 450 тыс. т в год.

Возможности по сокращению объемов пищевых отходов зависят от действующих мер политики и нормативного регулирования. Однако этот вопрос слабо законодательно проработан. В настоящее время в стране действуют только два механизма: нормирование образования отходов в промышленности и расширенная ответственность производителя. Компании, которые производят или ввозят в страну упаковку, финансово способствуют сбору, сортировке и переработке отходов. Государство в этом случае играет вспомогательную роль, в то время как основная ответственность по ведению безотходного производства лежит на предприятиях общественного питания. Соответственно, целесообразным было бы введение трехступенчатой системы по снижению отходов, которую может использовать любое предприятие общественного питания в целях снижения количества создаваемых отходов. Данная система состоит из следующих шагов: анализ структуры пищевых отходов; разработка плана действий; внедрение плана в работу предприятия и поддержание результата.

1. Анализ структуры пищевых отходов. Пищевые отходы можно разделить на три категории: испорченные продукты (продукты, которые были повреждены во время транспортировки или хранения,