

4. Показателем, характеризующим универсализацию розничной торговой сети, является уровень универсализации, который составил 2,3 % (27 универсальных торговых объектов из 1155 действующих). Имеет место наибольшая концентрация универсальных магазинов именно в этом районе (77 % всех магазинов г. Минска).

5. Удельный вес торговой площади в общей площади магазинов в среднем по сети торговых объектов с продовольственным товарным ассортиментом составляет 56 %, с непродовольственным товарным ассортиментом — 65 %. Можно сделать вывод о нерациональном использовании площади торговых объектов.

6. Время работы в среднем по торговой сети объектов с продовольственным ассортиментом составляет 14 часов, в непродовольственных — 10 часов. Можно говорить о достаточности рабочего времени и возможности посменной работы для персонала.

7. Средний размер торговой площади одного продовольственного магазина составляет около 250 м², непродовольственного — около 400 м². Имеет место превалирование средних по размеру торговых объектов.

Исследование розничной торговой сети Советского района выявило следующие проблемы: недостаточно высокий уровень специализации, плохая развитость мелкорозничной торговой сети, нехватка магазинов шаговой доступности, недостаточная развитость розничной торговой сети с продовольственным ассортиментом, избыточная универсализация. Для устранения выявленных недостатков предложены следующие меры:

1) внедрение использования автолавок в розничную торговую сеть как один из способов продажи специализированной продукции и продукции сезонного характера;

2) стимулирование правительством развития фирменной торговли с целью увеличения количества специализированных магазинов;

3) стимулирование правительством развития малого бизнеса и предпринимательства как фактор роста магазинов шаговой доступности;

4) стимулирование участия субъектов торговли в мастер-классах, лекциях, семинарах с целью повышения профессиональных навыков и последующего применении их при размещении новых торговых объектов.

К.В. Желюбчик, Ю.Д. Довгаль
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И.В. Уриш, канд. экон. наук, доцент

МИРОВЫЕ ТРЕНДЫ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Чтобы привлечь посетителей к своему ресторану или кафе, необходимо создать необычную концепцию, разработать неповторимый

дизайн интерьера, вводить в меню новые блюда, соответствующие мировым тенденциям в ресторанной индустрии. Мы выделили несколько основных мировых трендов в интерьере:

1. Моноцвет — это разнообразные и неожиданные комбинации, как например Treves&Hyde в Лондоне. Очень много новых интерьеров выстраивается вокруг сложного сочетания цветов. Такое сочетание цветов переросло в отдельное популярное направление — радикальный моноцвет: интерьер, залитый одним цветом от пола до потолка.

2. Эффект кино. Еще одна тенденция — нарочитая старомодность, как в Heroine в Роттердаме или Sulla Bocca di Tutti в Стокгольме. Это дословное воспроизведение стиля другой эпохи — 60-х, 70-х или даже 30-х годов, создающее эффект кино или театральной декорации.

3. Нестандартное озеленение. Растения в интерьере уже стали обыденностью, но речь идет о нестандартных решениях: огромные деревья, папоротники, зеленые композиции (даже конструкции) в сочетании с черным или темно-серым фоном и световых акцентах на зелени. Например, Potafiori в Милане.

4. Скандинавская нейтральность — это интерпретации скандинавского или азиатского минимализма в светлых тонах. В последнее время выделяется все больше интерьеров, решенных скорее как жилые пространства: например, Sticks'n'Sushi в Лондоне или Vinaria в Венеции.

5. Тотальный арт-объект — интересные и смелые пространства мощного тотального архитектурно-скульптурного жеста. Например, огромная зеленая бетонная решетка в Times Square Diner [1].

Помимо дизайна мировые тенденции прослеживаются и в блюдах:

1. В 2019 г. ожидается высокий рост количества заведений с моно-концептами, посвященных морепродуктам (рыба, краб, устрицы). Вместе с тем и мясные рестораны тоже останутся на волне популярности.

2. Наблюдается растущий спрос на высококачественные продукты, которые поставляют фермеры. Отдельные рестораны предпочитают выращивать некоторые виды сырья самостоятельно, чем привлекают определенный контингент потребителей.

3. Снова становятся модными комбуча из чаги, кимчи, соленья, квашеная капуста, темпе, кефир и не только. Все с фокусом на продукты с наименьшим уровнем обработки и повышенным количеством пробиотиков для укрепления иммунной системы [2].

Ко всему прочему мировые тенденции склоняют рестораторов к открытию веганских и вегетерианских заведений или просто наличию в меню данных позиций, к увеличению социальной ответственности объектов общественного питания, а также к созданию меню совместно с диетологами.

Для успешного развития ресторанного бизнеса владельцы обязаны следить за мировыми трендами для поддержания конкурентоспособности своих заведений.

Источники

1. Тренды: Какими будут рестораны в 2019 году [Электронный ресурс] // The Village Беларусь. — Режим доступа: <https://www.the-village.ru/village/food/kommentariy-eda/334023-trendy-dizayn-rest>.

2. Тренды ресторанного бизнеса 2019 [Электронный ресурс] // Food Academy. — Режим доступа: <https://foodac.ru/blog/foodac/trendy-restorannogo-biznesa-2019/>.

3-е место по итогам работы секции

Ю.В. Жигалко, З.Р. Липская

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — И.В. Уриш, канд. экон. наук, доцент

ПУТИ ВНЕДРЕНИЯ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ЭКОЛОГИЧЕСКОЙ СОСТАВЛЯЮЩЕЙ В ОБЪЕКТАХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Кризисные экологические ситуации характерны для всех сфер деятельности человека. Современные экологические проблемы делают нас уязвимыми для бедствий и трагедий — и в настоящее время, и в будущем. По всему миру люди сталкиваются со множеством новых и сложных экологических «сбоев». Некоторые из них малы и затрагивают только несколько экосистем, а другие резко меняют условия жизни, которые мы считаем нормальными. Все экологические проблемы имеют одинаковую степень важности, но наиболее актуальной является чрезмерное потребление пластика и его превращение в перерабатываемые отходы.

Одной и наиболее пластичной является сфера общественного питания. Посетители, не задумываясь, используют пластиковые стаканы, пакеты, трубочки и другие предметы в огромных количествах. Ежегодно из общепита на свалку отправляются десятки миллионов единиц пластика. Системы переработки не справляются с такими объемами [1]. В марте 2019 г. Европарламент одобрил законопроект о запрете одноразовой пластиковой посуды, ватных палочек и соломинок для коктейлей. Закон вступит в силу в 2021 г. во всех странах Евросоюза. Помимо этого члены ЕС должны будут предпринять меры для сокращения использования пластиковых контейнеров для еды и крышечек для горячих напитков.

Беларусь медленно, но все же движется в том же направлении. В 2019 г. принята Директива № 7, в которой говорится о поэтапном