

3-е место по итогам работы секции
Е.В. Беринчик, П.О. Климова, В.С. Изюмко, К.Р. Негрей
БГЭУ (Минск)

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

ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ ВЕДЕНИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА И УСЛОВИЯ ЕГО АДАПТАЦИИ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Для организаций общественного питания Республики Беларусь необходимо определять конкурентные позиции, слабые и сильные стороны с целью дальнейшей выработки стратегии по динамичному развитию ресторанного бизнеса, в том числе на основе использования зарубежного опыта. Эти факторы и определяют актуальность и практическую значимость проблемы исследования.

На основе проведенного нами социологического опроса были сформулированы определенные выводы. В данный момент в нашей стране функционирует свободное ценообразование на любой товар (кроме табачных изделий), что является преимуществом для рестораторов. В качестве минусов следует отметить недостаток семинаров по повышению квалификации сотрудников; трудность проверки качества продуктов питания в месте их потребления; менталитет населения (для белорусов привычнее питаться дома, а не в ресторанах), проблему утилизации отходов. Проанализировав все вышесказанные проблемы ресторанного бизнеса в Беларуси, мы видим пути их решения во внедрении зарубежного опыта. Например, чтобы решить проблему утилизации отходов, можно внедрить такую программу, как фудсэйвинг — это набирающий обороты проект по спасению пригодной к употреблению пищи. Движение зародилось в Германии в 2012 г. и активно распространяется по всему миру. Его суть: бесплатно или за минимальную цену отдать желающим ту еду, которая могла быть утилизирована, и таким образом снизить переупотребление ресурсов. Исследования показали, что треть производимой в мире еды подлежит утилизации. С нашей точки зрения, целесообразным представляется внедрить данный метод и в Республике Беларусь [1]. Другим новшеством в сфере ресторанного бизнеса в зарубежных странах является Kabaq 3D Food. Этот проект предлагает ресторанам воспользоваться технологиями дополненной реальности (VR), чтобы удивить своих покупателей оригинальным меню.

В настоящее время в странах Европы предпринимается ряд мер, направленных на разработку комплексной политики в области правильного питания с участием различных секторов, согласно которой рестораторы, владельцы закусочных должны сокращать количество вредного вещества в продуктах. Разрабатываются различные программы, такие как: программа «5 дней для лучшего здоровья»; стандарты закупок для кафе и ресторанов; программа сокращения соли в Великобритании; обязательные или рекомендованные правитель-

ством пределы и стандарты использования добавок, таких как транс-жиры, соль и сахар. Эти программы следует применить и в Беларуси.

Таким образом, в современном обществе каждому заведению сферы общественного питания важно внедрять различные инновации и нововведения, поскольку новые идеи, усовершенствованные продукты питания и услуги, обновленные технологические процессы приготовления и подачи блюд, нестандартные формы организации и управления данным видом бизнеса меняют имидж предприятия питания, а также открывают ему широкий путь для инновационного развития.

Источник

1. Ежегодно выбрасывается 1,5 миллиарда тонн еды. Решает ли проблему фудсейвинг [Электронный ресурс] // БЕЛСАТ. —Режим доступа: <https://belsat.eu/ru/in-focus/ezhegodno-vybrasyvaetsya-1-5-milliarda-tonn-edy-reshaet-li-problemu-fudsejving/>.

<http://edoc.bseu.by>

Д.Д. Блинова, Ю.А. Зинович
БГЭУ (Минск)

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

СОВРЕМЕННЫЕ ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ОБЪЕКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Общественное питание — это предпринимательская деятельность, направленная на производство продукции общественного питания, продажу и организацию потребления продукции общественного питания и товаров с оказанием либо без оказания услуг, связанных с осуществлением общественного питания [1]. На данный момент в Беларуси действуют более 12 тысяч объектов общественного питания, причем $\frac{1}{6}$ часть всех заведений расположена в Минске. На долю столовых приходится 33,7 %, бары составляют 9,3 %, кафе — 33,4 %, рестораны — 3,8 %, рестораны быстрого обслуживания — 19,8 %. Если рассматривать предложения франшиз в Беларуси, то следует отметить, что их доля в сфере общественного питания составляет всего 12 % [2].

Наиболее привлекательным регионом для развития отрасли общественного питания в Беларуси является город Минск. Здесь проживают потребители, получающие самые высокие доходы и выделяющие на услуги общественного питания значительный процент от расходов потребительской корзины. Перспективными с точки зрения развития являются также регионы Беларуси. Присутствие в них крупных брендов ограничено, а потенциальный спрос велик. Более того, арендные ставки в областях страны гораздо ниже, чем в столичных центрах. Данные