

талом и государственной формой собственности. Однако несмотря на сокращение доли товарооборота частных организаций в общем объеме товарооборота, они занимают все еще большую часть — 66,3 %. Наибольшую долю в структуре товарооборота общественного питания в 2018 г. занимают кафе, мини-кафе, кафетерии (32,7 %), на втором месте — столовые (20,3 %), на третьем — рестораны быстрого обслуживания, буфеты и кофейни (26 %). На четвертом месте рестораны, с долей 12 % и на пятом — бары (9 %). В структуре товарооборота общественного питания по типам субъектов хозяйствования за анализируемый период наибольшую долю занимают крупные организации, однако их доля уменьшилась на 12 п.п. и составляет 49,7 %. На втором месте — малые организации, которые занимают 20,3 % и имеют тенденцию к росту на протяжении всего анализируемого периода. На третьем месте — микроорганизации, с удельным весом 15,3 %, которые с 2013 г. выросли на целых 6,8 %, а на четвертом месте средние организации с долей 14,3, по сравнению с 2013 г. они потеряли 0,4 %, и на пятом месте индивидуальные предприниматели, которые увеличили свою долю в два раза и составляют 0,4 %.

Проанализировав товарооборот общественного питания в Республике Беларусь, можно сделать следующие выводы: товарооборот общественного питания ежегодно увеличивается, но снижаются темпы прироста; наибольшую долю в товарообороте общественного питания занимает частная форма собственности, но за анализируемый период происходит ее небольшое снижение, доля в товарообороте иностранной формы собственности растет; в структуре товарооборота общественного питания по типам преобладают кафе, мини-кафе, кафетерии, а наименьшую долю занимают бары.

К. Е. Чурко, Д. Ю. Мурадян
БГЭУ (Минск)

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

ЭФФЕКТИВНОСТЬ ВНЕДРЕНИЯ ИННОВАЦИЙ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

В наше время ресторанный бизнес является одной из самых популярных отраслей сферы услуг, где невелика доля применения современных инновационных технологий.

Ведущие рестораны данной отрасли уже давно поняли, что достижение преимущества в конкурентной борьбе затруднительно без внедрения новых современных технологий. Инвестируя в инновационные технологии, управленцы могут добиться определенного преимущества перед конкурентами, что в дальнейшем положительно скажется на его конкурентоспособности.

Сегодня выявлены приоритетные направления развития инновационных технологий в сфере ресторанного бизнеса. По мнению экспертов, если ресторатора привлекают электронные инновации, то прежде всего стоит обратить внимание на следующие элементы: мобильный терминал; онлайн-резервирование; сенсорные терминалы; SMS; бесконтактные карты paypass и paywave; смартфоны — технология NFC; QR-код; система визуализации помещений.

Внедрение интерактивного электронного меню позволит ресторану достичь многих преимуществ как для ресторана, так и для посетителей.

Для ресторанного бизнеса: обратная связь с гостем; удобные подсказки, которые позволяют упростить выбор блюд; автоматическая установка разных цен на бизнес-ланч и основное меню в зависимости от времени суток и дня недели; возможность просмотреть состав, калорийность и другие характеристики выбранного блюда; добавление сезонных блюд, информирование о скидках и т.д.

Для посетителей ресторана: вызов официанта; мультиязычность; возможность оставить отзыв и пожелания; описание различных блюд; возможность оплатить счет, не вызывая официанта; возможность самостоятельно сделать заказ или дозаказ, не прибегая к услугам официанта.

Помимо интерактивного меню в мире уже существуют интерактивные столы. В стол встроен экран, где можно оформить заказ, изучить всю информацию о блюдах, увидеть итоговую сумму заказа. Во время ожидания готовых блюд посетители могут почитать новостную ленту, поиграть в игры, посмотреть видео и даже сменить оформление стола с помощью интерактивного меню.

Еще одной фишкой для ресторанов является QR-код, размещенный на чеке клиента. Считать код можно с любого мобильного устройства. Он предоставляет информацию об истории заведения, меню, персонале, о будущих акциях и бонусах для пользователей.

Внедрение инновационных технологий является лучшей рекламой для любого ресторанного бизнеса. Клиенты, которые впервые воспользовались новыми услугами, быстро расскажут о них своим друзьям в социальных сетях, что поспособствует продвижению и привлечению новых клиентов. Чем практичнее инновация, тем больше клиентов вы будете иметь в будущем, поэтому инновации должны быть интересными и действительно полезными.