

гатые и разнообразные базары с изобилием овощей и фруктов, побродить в тенистых исторических улочках старых городов, посидеть в чайханах, покрытых ажурным орнаментом, попить ароматный зеленый чай, побеседовать с людьми, изучить их традиции, культуру и быт, познать добродушие, величие и мудрость этого народа [1, 2].

Источники

1. Достопримечательности Таджикистана [Электронный ресурс] // Живи Востоком. — Режим доступа: <https://www.centralasia-travel.com/ru/countries/tadjikistan/sights>. — Дата доступа: 20.11.2020.

2. 16 главных достопримечательностей Таджикистана [Электронный ресурс] // Достопримечательности top10.travel. — Режим доступа: <https://top10.travel/dostoprimechatelnosti-tadzhikistana/>. — Дата доступа: 20.11.2020.

Б. В. Тищенко

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — П. А. Литвинов

ПРОБЛЕМА АДАПТАЦИИ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА К ФАКТОРУ ДИСТАНЦИРОВАНИЯ В УСЛОВИЯХ COVID-19

Фастфуд осваивает дистанционную подачу блюд, кафе находят способы рассадить гостей подальше друг от друга, рестораны предлагают клиентам готовить самим. Ресторанный бизнес ищет возможности удержаться на плаву в новой реальности пандемии. Так, в Амстердаме обедающих рассаживают в индивидуальных беседках. А в США рестораны работают навынос, доставляют готовые наборы для приготовления блюд или переводят бизнес в торговлю алкоголем и продуктами. И все же в США, по разным оценкам, после карантина может так и не открыться от 25 до 80 % заведений общепита. Это окажет влияние на фермерские хозяйства, поставщиков мяса и вина, флористов и текстильных производителей. Все это беспокоит рестораторов не меньше, чем финансовые трудности. Новые правила убивают эксклюзивную атмосферу заведений. Некоторые рестораны перешли на продажу готовых наборов для приготовления еды дома. Калифорнская компания Traveling Spoon до пандемии организовывала кулинарные туры: более 1 тыс. программ по 180 городам в 60 странах. Туристов отправляли гостить у местных жителей, где можно было попробовать домашнюю кухню и научиться готовить традиционные блюда. Владельцы Traveling Spoon переориентировали свой бизнес на проведение виртуальных мастер-классов онлайн. Из наиболее ин-

тересных идей обеспечения безопасности можно также назвать следующие:

- ультрафиолетовые «очищающие порталы». Также возможно оборудование их UV-лампами;

- автоматы, вендинги и роботы. Клиенты будут забирать заказы из шкафчика, который можно разблокировать бесконтактно с помощью приложения на смартфоне. Из-за пандемии сейчас настало идеальное время для возвращения автоматов и вендингов;

- температурные сканеры. В ресторанах можно оборудовать рамки металлодетекторов температурными датчиками;

- экраны и перегородки. Ресторанам высокой кухни перейти на доставку или формат «навынос» не так просто. Дорогие эксклюзивные интерьеры и статус заведения ничем не заменишь. В ресторанах можно добавить к своим интерьерам экраны из стекла и ценных пород дерева в едином стиле.

TechCrunch: роботы для ресторанов. Идея отдавать на аутсорс роботам некоторые рутинные процессы в ресторанах возникла благодаря экоактивистам еще до пандемии. Проект Dishcraft Robotics уже во время введения карантинных мер привлек 20 млн дол. инвестиций.

Примеры идей соблюдения социальной дистанции в ресторане:

- немецкий Burger King выдает посетителям картонные шляпы с очень широкими полями;

- в Бангкоке ресторан расставил фигурки дракончиков на местах, которые не следует занимать;

- кафе Mediamatic Eten в Амстердаме установило столики в отдельные прозрачные кабинки с видом на реку;

- в Вашингтоне наряженные ретроманекены заняли пустующие столики в кафе Inn at Little Washington, чтобы оно не казалось безлюдным;

- в Швеции в ресторане Bord för En есть всего один столик. Он стоит на удалении в поле, а обслуживается с помощью корзины на канатной дорожке;

- за столиками ресторана вьетнамской кухни Maison Saigon в Таиланде сидят плюшевые панды. На эти места посетителям садиться нельзя;

- в японском городе Акита местные рестораники устанавливают прозрачные барьеры прямо на столиках для защиты посетителей друг от друга;

- бариста кафе в немецком городе Киль подает кофе и принимает оплату по деревянному желобу, чтобы не подходить к клиентам;

- индивидуальные столики, похожие на спасательный круг с резиновыми бамперами, теперь выдают посетителям веранды в кафе Fish Tales в Оушен-Сити (США).