

ствующие предложения услуг, чтобы адаптироваться к изменениям. В современной мировой индустрии гостеприимства наблюдаются следующие тенденции:

- возникновение конкуренции со стороны технических и цифровых игроков. Крупные инновационные компании, такие как Google или Facebook, могут вытеснить некоторые гостиничные бренды, предлагая современные технологические решения и создавая новые рынки для привлечения новых типов клиентов;

- нехватка квалифицированных кадров. По данным Международной организации труда индустрия услуг по временному проживанию и питанию создает рабочие места самыми быстрыми темпами из всех секторов экономики, поэтому стимулирование этого роста с помощью квалифицированной рабочей силы является еще одной проблемой для владельцев;

- цифровизация и инновации. Интеграция новых технологий стала реальностью во время COVID-19. Покупки онлайн, заказы на проживание на дому растут благодаря бесконтактным технологиям.

Ввиду наличия большого количества прогрессивных конкурентов многие отстающие в плане технологий предприятия ресторано-гостиничного бизнеса должны найти конкурентное преимущество. В частности, в последнее время многие объекты питания и средства размещения используют свою статичность и консервативность в направлении оказания индивидуализированного сервиса с учетом личных запросов гостя.

Другой путь, который позволит современным предприятиям индустрии гостеприимства быстрее адаптироваться к изменениям — это внедрение новых технологий, постепенное отдаление от стандартных методик работы и модернизация предлагаемых услуг в направлении индивидуализации.

Таким образом, нами были рассмотрены основные тенденции развития мировой индустрии гостеприимства. Работодатели по всем направлениям ищут сотрудников, обладающих сочетанием самых разных профессиональных навыков. Также растущая сложность индустрии гостеприимства и эволюция его методов работы ввиду постепенного внедрения технологий и эволюции бизнес-моделей приводят к необходимости поиска новых специалистов, таких как, например, специалисты по обработке данных или специалисты по маркетингу контента.

Источники

1. Hospitality Industry: All Your Questions Answered [Electronic resource] // IHL Insights. — Mode of access: <https://hospitalityinsights.ehl.edu/hospitality-industry>. — Date of access: 09.03.2022.

2. Which sector will create the most jobs? [Electronic resource] // ILO. — Mode of access: https://www.ilo.org/global/about-the-ilo/multimedia/maps-and-charts/WCMS_337082/lang-en/index.htm. — Date of access: 09.03.2022.

3. World Tourism Barometer [Электронный ресурс] // UNWTO. — Mode of access: <https://www.e-unwto.org/doi/abs/10.18111/wtobarometereng.2022.20.1.1>. — Date of access: 09.03.2022.

*Е. В. Коляда, канд. техн. наук, доцент
liki.l@mail.ru
БГЭУ (Минск)*

ТОВАРОВЕДНО-ЭКСПЕРТНАЯ ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ВАРЕННЫХ КОЛБАС, РЕАЛИЗУЕМЫХ В РОЗНИЧНОЙ ТОРГОВОЙ СЕТИ г. МИНСКА

Мясная промышленность является одной из важнейших отраслей пищевой индустрии страны, обеспечивающей население биологически ценными продуктами питания.

Колбасные изделия в последние годы пользуются у населения особой популярностью. Эта продукция занимает четвертую позицию в шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом, уступая лишь фруктам и овощам, молочным и хлебобулочным изделиям [1].

Предприятия розничной торговли предлагают широкий ассортимент вареных колбас различных производителей, а многообразие продукции ставит перед покупателем проблему выбора, которая касается в первую очередь качества продукции. В качестве объектов исследования были отобраны образцы вареной колбасы высшего сорта: Минского («Мясная держава», «Как раньше плюс», «Телячья»), Гродненского («Докторская новая», «Молочная новая»), Брестского («Сливочная», «Советская»), Молодечненского («Мортаделла», «Для оливье», «Классическая») мясокомбинатов.

Качество вареных колбас оценивали на соответствие требованиям СТБ 126–2016 [2] в лабораториях кафедры товароведения и экспертизы товаров УО «Белорусский государственный экономический университет» (г. Минск).

Исследования проводили по органолептическим (внешнему виду, виду на разрезе, консистенции, цвету, запаху и вкусу) и физико-химическим (массовой доле хлористого натрия и крахмала в продукте) показателям.

Полученные результаты оценки качества свидетельствуют о соответствии всех образцов вареных колбас требованиям ТНПА по органолептическим показателям. Результаты физико-химических исследований соответствуют данным, заявленным производителями — хлористого натрия от 1,47 до 2,15 % при норме до 2,4 %, отсутствие крахмала. Содержание жира в колбасе «Мясная держава» и «Сливочная» и незначительные отклонения во внешнем виде на разрезе колбас «Молочная новая» и «Докторская новая» находятся в допустимых пределах, что позволило провести оценку уровня качества отобранных образцов вареных колбас.

Все образцы вареных колбас получили достаточно высокий балл: наибольший балл (4,76) получил образец колбасы «Мясная держава» Минского мясокомбината. Высоким качеством характеризуются колбасы «Мортаделла» (4,56) Молодечненского и «Молочная новая» (4,48) Гродненского мясокомбинатов, а также «Докторская новая» (4,47) Гродненского мясокомбината.

Таким образом, результаты товароведно-экспертной оценки качества вареных колбас «Мясная держава», «Как раньше плюс», «Телячья», «Докторская новая», «Молочная новая», «Сливочная», «Советская», «Мортаделла», «Для оливье», «Классическая», реализуемых в розничной торговой сети г. Минска, показали, что данная продукция соответствует СТБ 126–2016 и является качественной. Полученные в ходе исследования данные косвенно свидетельствуют об использовании сырья высокого качества, соблюдении технологических процессов во время производства, использовании современных технологий для производства, постоянном контроле качества поступающего сырья и готовой продукции.

Источники

1. Петухов, М. М. Товароведно-экспертная оценка качества сырокопченых колбас белорусского производства / М. М. Петухов // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. — 2018. — № 6(53). — С. 86–89.

2. Изделия колбасные вареные. Общие технические условия : СТБ 126–2016. — Введ. 01.01.2018. — Минск : Госстандарт, 2017. — 30 с.