

подписку. В этом году количество подписчиков онлайн-кинотеатра Netflix резко увеличилось, поскольку из-за ограничений по всему миру и введения локдаунов люди чаще остаются дома.

Рассмотрим влияние пандемии на такие критерии, как рост прибыли компании, количество абонентов и контент. Согласно последнему отчету о финансовых результатах Netflix, Inc. общая выручка Netflix, Inc. составила 7,3 млрд дол. США и изменилась на 2,4 млрд дол. США по сравнению с 2019 г. — периодом до пандемии. Чистая прибыль Netflix, Inc. в последнем квартале за 2021 г. составила 1,3 млрд дол. и изменилась на 1 млрд дол. по сравнению с состоянием на 2019 г. [1]. Рост прибыли обусловлен ростом числа подписчиков. В начале года Netflix прогнозировал рост числа абонентов на 7 млн чел., но к концу 2021 г. получил 15,7 млн чел. Сейчас сервисом пользуются 182,9 млн чел. по всему миру. Это на 22,8 % больше, чем годом ранее [1]. Пандемия сказалась на производстве фильмов. Некоторые проекты были приостановлены, например такие фильмы и сериалы, как «Очень странные дела», «Выпускной», «Общество» и другие, по причине введения социальных ограничений. Однако компания Netflix смогла соответствовать графику выпусков некоторых ранее запланированных проектов в течение первых месяцев ограничений.

Таким образом, социальные ограничения в период пандемии привели к тому, что потребители стали чаще использовать услуги онлайн-кинотеатров. Это сказалось на выручке, которая увеличилась более чем на 27 % по сравнению с периодом до пандемии. Прибыль удвоилась — с 344 млн дол. в период 2019 г. до 709 млн дол.

Источник

1. Netflix investors [Electronic resource]. — Mode of access: <https://ir.netflix.net/ir-overview/profile/default.aspx>. — Date of access: 24.11.2021.

В. А. Иванова, В. А. Корзун, В. В. Рачок
БГЭУ (Минск)

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

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИЕ РЕШЕНИЯ В СОЗДАНИИ КОНЦЕПЦИИ ОБЪЕКТА РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

В современных условиях значение ресторанного бизнеса значительно возросло. В качестве ключевых факторов при принятии предпринимательского решения касательно ресторанного бизнеса выступает концепция объекта, которая раскрывает ресторанный замысел и является брендом.

Первым рассмотрим ресторан Ithaa, уникальный тем, что он располагается под водой в пятизвездочном отеле Conrad на Мальдивах. Помещение этого ресторана — акриловая трубка длиной 9 м и шириной 5 м, которая позволяет насладиться подводным миром. Вместимость составляет 14 мест, которые также могут использоваться для проведения вечеринок и фуршетов. Главным недостатком размещения ресторана является трудность поддержания в нем чистоты. Для этого есть команда дайверов, ежедневно очищающая его от всевозможных загрязнений.

Далее ознакомимся с сетью ресторанов The Clink (Великобритания), которые находятся в тюрьмах. Его сотрудниками являются преступники с хорошей дисциплиной, не являющиеся наркоманами, чьи сроки наказания подходят к концу. Такая работа позволяет им получить образование и соответствующий опыт в сфере услуг общественного питания. В результате прилежного выполнения работы компания содействует им в поиске жилья и работы после выхода из тюрьмы. Данная программа помогла уменьшить уровень рецидивизма среди заключенных на 46 %.

К числу уникальных и популярных мест можно также отнести ресторан Le Refuge Des Fondus (Париж, Франция). Особенностью заведения является то, что в меню можно увидеть всего два блюда — мясное и сырное фондю, а вино к нему подают не в бокалах, а исключительно в детских бутылочках.

Исследуя опыт концептуальных объектов ресторанного бизнеса в Республике Беларусь, мы выделили деятельность следующих объектов общественного питания. Ресторан PEAKY BLINDERS, концепция которого разработана по мотивам известного сериала «Острые козырьки». Здесь вы сможете заказать «Бургер Томаса Шелби», а в один из дней недели официант предложит вам сыграть в настоящую русскую рулетку с револьвером, в случае «проигрыша» вы уйдете победителем со скидкой на весь чек.

Ресторан «101» находится в старом здании пожарной части. История здания и есть тематика заведения: на стенах висят пенообразователи ГПС, люстры из огнетушителей, в качестве декора использованы пожарные рукава, барная стойка в виде раритетного авто 1950-х гг., а гостей встречают сотрудники ресторана в парадно-выходной форме МЧС.

Таким образом, четко выраженные стратегии по выработке предпринимательских решений в создании концепции являются ключевым фактором успеха объекта ресторанного бизнеса (общественного питания). В конечном счете предпринимательская деятельность в сфере ресторанного бизнеса служит целям и задачам развития хозяйственной деятельности.