

непосредственно под специфику и потребности конкретного гостиничного объекта.

Для того чтобы оценить эффект от рассмотренных нововведений по фирменному стилю для гостиницы «Беларусь», был применен метод экспертных оценок. Анализируя баллы экспертов, было посчитано среднее арифметическое значение по каждому предложению. Наиболее эффективным предложением эксперты считают event-marketing, за ним следуют мультимедийные технологии, далее аудиомаркетинг. Голосовой помощник Alexa for Hospitality, по мнению экспертов, занимает последнюю строчку в рейтинге инноваций.

Таким образом, фирменный стиль необходимо подкреплять различными нововведениями, что улучшит качество и уровень обслуживания гостей, а также позволит повысить уровень рентабельности гостиницы.

А. В. Яниславская
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. В. Кармызов

КОНКУРЕНТНЫЕ ПРЕИМУЩЕСТВА, ФОРМИРУЕМЫЕ НА ОСНОВЕ ОБЛАДАНИЯ ТОВАРНОЙ ПОЛИТИКОЙ

Товарная политика является составной частью маркетинговой стратегии и представляет собой комплекс мероприятий по развитию ассортимента, созданию новых товаров и исключению из производственной программы тех товаров, которые утратили свой потребительский спрос, разработке новой упаковки и брэнда товара. Разработка товарной политики для каждой организации в современных условиях и выработка своей рыночной стратегии являются важным направлением в их деятельности.

Товарная политика — определенный набор действий или заранее обдуманных методов и принципов деятельности, благодаря которым обеспечивается преемственность и целеустремленность мер по формированию и управлению ассортиментом товаров.

Перечень формируемых конкурентных преимуществ включает в себя: формирование ассортимента товаров, максимально соответствующих предпочтениям потребителей, его своевременное обновление, что позволяет увеличить товарооборот и прибыль, обеспечить высокую рентабельность; сравнительно более высокий уровень лояльности клиентов, положительный имидж на рынке; наличие тактики и стратегии рыночного поведения и позиционирования реализуемой продукции (товаров, работ, услуг); наличие разработанных алгоритмов действий на случай возможных изменений.

Таким образом, тщательно проработанная товарная политика помогает формировать ассортимент, своевременно его совершенствовать, устранять неподходящие товары, оптимизировать бюджет и повысить конкурентные преимущества как товаров, так и субъектов хозяйствования, позволяет улучшить экономические показатели организации и разработать алгоритмы действий на случай возможных изменений.

Е. А. Ясючя, Д. Д. Алябьева

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — О. П. Ефимова-Стадник, канд. экон. наук, доцент

ИННОВАЦИИ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ И ВОЗМОЖНОСТИ ИХ ВНЕДРЕНИЯ В РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Инновациями в ресторанной индустрии можно считать внедрение новейших технологий и методов для обеспечения эффективной деятельности предприятия, совершенствование процесса обслуживания, а также обеспечение привлечения потребителей.

К популярным инновациям XXI в. можно отнести:

- QR-код, с помощью которого передается большой объем информации, непосредственно касающейся ресторана. Также клиенту предоставляется возможность получить полную информацию об имеющемся заказе: начиная с ингредиентов, входящих в блюдо, заканчивая номером мобильного телефона обслуживающего официанта;

- планшет-меню позволяет одновременно улучшить сервис и ускорить процесс обслуживания. Любые изменения в меню теперь можно вносить очень быстро, а время формирования заказа становится увлекательным процессом, чем-то схожим с игрой: клиент самостоятельно «создает» свое блюдо, рассчитывает его калорийность и сразу получает чек;

- мультиканальность в сфере общественного питания — это комбинация онлайн- и офлайн-продаж. Большинство офлайн-заведений, которые уже взяли это на вооружение, эффективно используют свои ресурсы для увеличения продаж, предлагая клиентам не только посетить заведение, но и заказать еду на дом или оформить заказ и забрать его самим;

- роботизация в ресторанах — это новый формат обслуживания, который представляет собой говорящих роботов. Роботы приветствуют гостей различными жестами, разносят им еду и напитки. Роботизацию рассматривают как одни из самых эффективных методов решения проблемы персонала в будущем.