

Kreditressourcen, geringe Privatisierungsraten, Kompliziertheit der Steuergesetzgebung, Unflexibilität der öffentlichen Politik auf dem Arbeitsmarkt, ein kompliziertes System der öffentlichen Verwaltung.

Die Lösung von Fragen der Investitionsattraktivität eines Landes und des Mangels an Investitionsmitteln ist notwendig, weil die Untätigkeit das Land zu noch ungünstigeren Bedingungen führen kann, die einen starken negativen Einfluss auf alle Bereiche des öffentlichen Lebens haben werden.

Um die Probleme mit der Investitionsattraktivität in der Republik Belarus zu lösen, sollten die folgenden Richtungen beachtet werden:

- die Erstellung einer Datenbank von Investitionsprojekten;
- die Verbesserung der steuerlichen Anreize für Investitionen;
- die Schaffung einer investitionsfreundlichen Verwaltungsumgebung;
- die Verbesserung der Personal- und Produktionsversorgung.

Dank den Ergebnissen der Arbeit kann man feststellen, dass nur die Umsetzung der oben genannten Faktoren in ihrer unmittelbaren Beziehung eine günstige Umgebung für die aktive Anziehung ausländischer Investitionen in die Republik Belarus schaffen wird.

ИСПАНСКИЙ ЯЗЫК

V. Izoitko, K. Matyuta

В.С. Изоитко, К.В. Матюта

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Е.В. Дыро

LA EXPERIENCIA LATINOAMERICANA EN EL NEGOCIO DE LA RESTAURACIÓN Y LAS PERSPECTIVAS DE SU APLICACIÓN EN LA REPÚBLICA DE BELARÚS

**Латиноамериканский опыт в ресторанном бизнесе и перспективы
его применения в Республике Беларусь**

La elección del tema se debe a la relevancia de estudiar las actividades más recientes del negocio de la restauración en un mundo cambiante rápidamente. De la puntualidad con que se realicen los cambios y las mejoras en el proceso de organización de la actividad empresarial depende la eficacia de todo restaurante. Los hábitos cada vez más sedentarios de la población, unidos a las dificultades económicas para abrir establecimientos debido a

las limitaciones de la pandemia, han dado lugar a numerosas iniciativas gastronómicas. Es por ello que en la investigación se estudian y se determinan las últimas experiencias en el campo de la restauración, basadas en los materiales de entrevistas y opiniones de los administradores de este sector. En este sentido en los países latinoamericanos se han desarrollado los casos con que se han obtenido alta rentabilidad y gran éxito y que presentan cierto potencial para ser aplicados a la restauración bielorrusa.

1. Una cocina fantasma es una cocina industrial con uno o más restaurantes, donde la principal fuente de clientes se forma a través de los canales online y su oferta es principalmente para el consumo en casa o para llevar. Recientemente, este método se ha extendido hasta el punto de que se alquilan grandes locales o naves industriales donde se preparan diferentes tipos de gastronomía para distintas marcas o restaurantes. La introducción de este método en Belarús permitirá reducir los costes, mejorar la competitividad de los precios y servicios y reducir los residuos alimenticios.

2. Las tiendas de comestibles o mercarauntes son un híbrido entre una tienda de comestibles y un restaurante, donde en el mismo establecimiento se venden bienes de consumo habituales y, simultáneamente, hay un espacio con mesas y sillas para comer alimentos preparados, que también se distribuyen allí, u hornos para cocinar los alimentos recién comprados.

En España, este modelo ya ha sido adaptado por algunos supermercados y pronto lo será por las tiendas más pequeñas, también podría aplicarse en Belarús, ya que las ventajas de este método serán la competitividad de los precios y los horarios de apertura, la mejora de la experiencia del cliente y la ausencia de costes adicionales de personal.

3. Un camión de comida (food truck) es un puesto de comida en un coche que permite llegar y servir a los clientes de forma temporal. Este modelo es muy popular en América Latina y ha surgido más tarde en España por restricciones legales y factores culturales, aunque el clima, las ganas de salir de casa y la afluencia de turistas hacen que tenga un gran potencial aquí. El concepto está poco desarrollado en la República de Belarús, pero tiene perspectivas de ser extendido, ya que ofrece un coste bastante bajo, una gran movilidad y el potencial de adaptarse a diferentes eventos.

4. Las cajas de comida es un ejemplo relevante y llamativo de la diversificación de negocios gastronómicos en los tiempos modernos. Un kit de comida es una caja en la que se ofrecen recetas con todos los ingredientes medidos y porcionados, así como recetarios para prepararlos de forma sencilla. El cambio de hábitos, la falta de tiempo para hacer la compra o cocinar determinadas comidas, la pandemia y la necesidad de comer bien han propiciado la expansión de este tipo de negocios. Esta innovación ya está implementada en la República de Belarús y ofrece la sencillez y el ahorro del tiempo para preparar las comidas.

Según lo expuesto anteriormente se puede concluir que en la sociedad moderna la aplicación de diversas novedades y formas atípicas de organización mejoran la imagen del establecimiento de restauración y la calidad de sus servicios, facilitan alta rentabilidad y grandes perspectivas para el desarrollo innovador de este sector de negocios.