

М. В. Козловская, аспирант
e-mail: margarita78514@gmail.com
БГЭУ (г. Минск)

Методические подходы к оценке развития услуг по временному проживанию и питанию

Современные авторы рассматривают развитие услуг как процесс их формирования и имплементации, включающий такие основные этапы, как исследование рынка, формирование стратегии, изучение ожиданий потребителя, маркетинговые исследования и кампании, и непосредственную реализацию услуги. Результатом является рост их объема и качества, появление новых услуг.

Для изучения развития услуг возможно изучение динамики доли услуг в ВВП, увеличение доходов от услуг индустрии гостеприимства, рост количества занятых в индустрии, увеличение количества предприятий (обострение конкуренции в сфере) и др. Кроме того, оценка развития услуг возможна посредством комплексных индексов, включающих ряд показателей. Одним из таких показателей является индекс деловой активности (РМІ). Данный индекс рассчитывается на основе опроса специалистов, занимающихся поставкой товаров и материалов для своих компаний. РМІ принимает значение в диапазоне от 0 до 100 %. Маркерным значением индекса считается 50 %. Индекс больше 50 % говорит о положительных изменениях и росте деловой активности. Значение от 45 до 50 % сигнализирует о замедлении темпов роста экономики. Значение от 45 до 30 % говорит о возможной стагнации экономики. Показатель 30 % и меньше указывает на экономический кризис [1].

По данным на август 2022 г., лидерами по индексу деловой активности в сфере услуг являются Швеция (59,4 %), Индия (57,2 %) и Швейцария (56,9 %). В топ-10 по уровню деловой активности в сфере услуг вошел Казахстан (8-е место, 57,7 %). Республика Беларусь в рейтинге не представлена [2].

На основе опроса руководителей и менеджеров по закупкам предприятий, оказывающих услуги по временному проживанию и питанию, возможен расчет индекса непосредственно для рассматриваемой секции услуг.

Еще одним вариантом оценки является составление комплексного индекса услуг. Так, на основе методики, предложенной А. В. Шиповым, О. К. Ермишкиной и Д. А. Белихиным [3], автором был рассчитан индекс гостеприимства для регионов Республики Беларусь с 2015 по 2021 гг. Результаты расчета индекса гостеприимства для Республики Беларусь представлены в таблице.

Индекс гостеприимства по областям и г. Минску

Регион	Индекс гостеприимства						
	2015 г.	2016 г.	2017 г.	2018 г.	2019 г.	2020 г.	2021 г.
г. Минск	0,56	0,61	0,69	0,75	0,80*	0,68	0,78
Минская область	0,32	0,31	0,35	0,37	0,42	0,42	0,46
Брестская область	0,28	0,27	0,30	0,36	0,38	0,37	0,42
Витебская область	0,29	0,30	0,30	0,34	0,37	0,34	0,35
Гомельская область	0,22	0,20**	0,24	0,27	0,29	0,29	0,33
Гродненская область	0,27	0,29	0,30	0,35	0,38	0,34	0,38
Могилевская область	0,23	0,22	0,21	0,27	0,30	0,29	0,32

Примечание: * — самый высокий индекс, ** — самый низкий индекс.

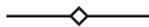
Источник: собственная разработка на основе [4].

Наиболее высокие значения индекса наблюдаются в г. Минске, максимум зафиксирован в 2019 г. Ведущей областью считается Минская с наивысшим значением индекса в 2021 г. Регионом с наименьшими значениями индекса гостеприимства является Гомельская область, с минимумом, зафиксированным в 2016 г. Кроме того, наблюдается плавный рост индекса во всех областях республики, и более стремительный подъем показателя в г. Минске.

Для более многогранного изучения развития услуг по временному проживанию и питанию, возможно рассмотрение методик оценки качества услуг, а также расчет показателей для других стран с целью составления международных рейтингов.

Литература:

1. Индекс деловой активности PMI: что это такое и как считать [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://smfanton.ru/nuzhno-znat/pmi.html>. — Дата доступа: 05.03.2023.
2. Индекс деловой активности в сфере услуг — Список стран. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://ru.tradingeconomics.com/country-list/services-pmi>. — Дата доступа: 05.03.2023.
3. Шипов, А. В. Индекс гостеприимства как обобщающий показатель развития индустрии сервиса / А. В. Шипов, О. К. Ермишкина, Д. А. Белихин [Электронный ресурс]. — Режим доступа: https://www.elibrary.ru/download/elibrary_23621039_91358926.pdf. — Дата доступа: 05.03.2023.
4. Статистический сборник «Регионы Республики Беларусь», том 1. — 2022 [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://www.belstat.gov.by/upload/iblock/3c7/8egmdfg1b8b6sk3vh5kfougxit3g1m18.pdf>. — Дата доступа: 05.03.2023.



Е. В. Коляда, канд. техн. наук
e-mail: liki.l@mail.ru
БГЭУ (г. Минск)

Экспертиза вареных колбасных изделий, реализуемых в розничной торговой сети г. Минска

Одной из важнейших отраслей пищевой индустрии страны, обеспечивающей население биологически ценными продуктами питания, является мясная промышленность. Колбасные изделия в последние годы пользуются у населения особой популярностью. Эта продукция занимает четвертую позицию в шкале продуктов, пользующихся постоянным спросом, уступая 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 государственного стандарта Республики Беларусь 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 показателям (массовой доле хлористого натрия и крахмала в продукте).

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 %) и отсутствию крахмала. Выявленное наибольшее 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 уровней качества отобранных образцов вареных колбас.

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

По результатам проведенной экспертизы качества десяти образцов 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, установлено, что данная продукция соответствует требованиям 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.

Литература:

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.