

- «мгновенная синергия» проявляется непосредственно после заключения сделки;
- в эффекте синергии выделяется постоянная и динамическая составляющие;
- динамическая составляющая эффекта синергии начинает нарастать с временным лагом в 5 месяцев, непосредственное влияние сделок слияний и поглощений на объемы реального производства проявляется спустя 5 месяцев после того, как сделка была завершена;
- зависимость реального промышленного производства от слияний и поглощений начинает ослабевать с запаздыванием в 7 месяцев после завершения сделки;
- эффект синергии носит отложенный во времени характер.

© БГЭУ

## **АНАЛІЗ ТЭНДЭНЦЫЙ РАЗВІЦЦЯ ПРАДПРЫЕМСТВАЎ ІНДУСТРЫІ ГАСЦІННАСЦІ (НА ПРЫКЛАДЗЕ г. МІНСКА)**

*К. А. ДУРОВІЧ, Н. В. САВІНА*

Tourism industry in Belarus is being developed quickly nowadays and that is why the question of how to adjust the hotel enterprises to the world standards is becoming more and more actual. Improving of services the most important of which for tourists are accommodation and catering is the most important problem of today's tourism. The returning to the roots, peoples' traditions makes a great impression on the development of the hotel and restaurant business.

Ключавыя словы: прадпрыемства індустрыі гасціннасці, паслугі харчавання, аналіз тэндэнцый развіцця, меню, беларуская кухня

Індустрыя гасціннасці з'яўляецца зборным паняццем для шматлікіх і разнастайных форм прадпрыемстваў, якія спецыялізуюцца на рынку паслуг, звязаных з прыёмам і абслугоўваннем гасцей.

Прадпрыемствы індустрыі гасціннасці «з'яўляюцца найбольш важнымі элементамі сацыяльнай сферы, а таксама адыгрываюць вялікую ролю ў павышэнні эфектыўнасці грамадскай вытворчасці і суадносна росце жыццёвага ўзроўню насельніцтва» [1, с. 3].

У сувязі з развіццём сферы турызму ў Рэспубліцы Беларусь усё большую актуальнасць набывае адпаведнасць прадпрыемстваў індустрыі гасціннасці міжнародным стандартам [2].

Сучасныя прадпрыемствы індустрыі гасціннасці бяруць свой пачатак ад даволі простых піцейных устаноў. На Беларусі папярэднікамі сучасных гасцініц і рэстаранаў былі: карчма двух тыпаў – незаездная, яна ж шыноквая, манаполька, і заездная; аўстэрыі; паштовыя станцыі.

Аналіз эвалюцыі індустрыі гасціннасці канца 19-пачатку 20 ст. паказвае, што яна мела ў Мінску высокі ўзровень развіцця. Адной «з самых дарагіх і прэстыжных гасцініц у дарэвалюцыйным Мінску была гасцініца «Еўропа» [3, с. 317]. Зараз ідзе рэканструкцыя гасцініцы «Еўропа», якая будзе мець 5 зорак.

Мінск заўсёды быў гасцінным горадам, хлебасольным, з мноствам гасцініц, кафэ, рэстаранаў і вінных паграбоў. Сёння сродкі размяшчэння прадстаўлены гасцініцамі розных катэгорый.

У пасляваенны час пачалося шырокае развіццё прадпрыемстваў грамадскага харчавання ў Мінску, дзейнасцю якіх было аказанне паслуг харчавання.

На сучасным этапе рэстаранны бізнес развіваецца, набываючы новыя якасныя рысы. У ім адбываецца найцікавейшыя пошукі сінтэза нацыянальнага і індывідуальнага. Пашыраецца тэматычны і вобразны змест кулінарных і гастронамічных вырабаў, які замацоўвае аўтарытэт установы, дзейнічаюць заканамернасці, уласцівыя дадзенаму адрэзку часу. Зараз вялікая ўвага надаецца вытанчанасці, гульні са смакавымі адценнямі і незвычайнымі формамі.

Беларуская кухня мае шматвякавую багатую і цікавую гісторыю. Здаўна беларусы падтрымлівалі цесныя гаспадарча-эканамічныя і культурныя сувязі з рускімі, украінцамі, палякамі, літоўцамі і латышамі. І цалкам заканамерна, што беларуская кухня аказала ўплыў на кухні суседніх народаў.

Кулінарнае майстэрства заўсёды было цесна звязана з бытам, культурай, звычаямі народа. Важным кірункам беларускай кухні можна лічыць прыгатаванне розных напояў. Мяды і піва ў Беларусі варылі амаль ўсюды. Гэтыя напоі ўзгадваюцца ў старажытнабеларускіх летапісах 10 ст.

Вельмі шматлікія звычаі, абрады беларускага народа, асабліва ў дарэвалюцыйны час, былі звязаны з прыгатаваннем спецыяльных абрадавых кулінарных вырабаў, страў і напояў.

З шматлікіх нацыянальных беларускіх абрадаў вылучаюцца вясельныя, радзінныя і памінальныя.

Для беларусаў заўсёды былі характэрны акуратнасць, гасціннасць, шчодрасць. Сучасныя правілы гасціннасці – гэта натуральны працяг старажытных народных звычаяў і традыцый.

Фарміраванне канцэпцыі рэстарана прадугледжвае распрацоўку і рэалізацыю плана стварэння новага прадпрыемства або пераабсталявання прадпрыемства, якое ўжо дзейнічае, з мэтай павышэння яго рэнтабельнасці.

Канцэпцыя вызначае пажаданае пазіцыяніраванне рэстарана і характарызуе ўсе складальнікі яго дзейнасці, якія будуць неабходныя, каб прывабіць кліентаў.

Да гэтых складнікаў адносяцца: тэма рэстарана, гандлёвая марка, меню, прынцыпы арганізацыі знешняга афармлення, стыль інтэр'ера, патрабаванні да персанала, уніформа персанала і г. д. Выбіраючы варыянт рэстарана беларускай кухні, неабходна ўлічваць, што яго наведвальнік становіцца кулінарным турыстам.

Такім чынам, узяўшы за аснову спадчыну беларускай кухні, абагульняючы яе вопыт, захоўваючы і развіваючы лепшыя традыцыі прыгатавання нацыянальных страў, кулінарных вырабаў і напояў, можна паспяхова фарміраваць тэматычнае прадпрыемства харчавання «Беларуская кухня».

#### Літаратура

1. *Кабушкін Н. І., Бондаренка Г. А.* Менеджмент гасціниц і рэстаранов: Учеб. пособ. Мн.: ООО «Новое знание», 2000. 216 с.
2. *Национальная программа развития туризма Республики Беларусь на 2001–2005 гг.* Мн.: Министерство спорта и туризма Республики Беларусь, Институт экономики Национальной академии наук Беларуси, 2001., 66 с.
3. *Шибeko З. В., Шибeko С. Ф.* Минск: Страницы жизни дореволюционного города. Мн.: Польша, 1990. 352 с.