

трансевропейские трансграничные коридоры, связывающие страны Западной и Центральной Европы с Россией и азиатскими государствами, а также Скандинавские страны с южными регионами Европы и Азии.

С целью выявления факторов, оказывающих влияние на транзитный туризм, и причин, тормозящих его развитие, нами был проведен опрос 20 сотрудников Министерства спорта и туризма, а также туристических предприятий.

Выявлено, что большинство транзитных туристов в Республику Беларусь поставляют страны Евросоюза и СНГ.

Наибольшей привлекательностью для них являются природные и познавательные ресурсы.

Среди факторов внутренней среды, оказывающих влияние на развитие транзитного туризма в Республике Беларусь, респондентами отмечены — наличие инфраструктуры (14,7 %), предприятий размещения (10,6), туристических достопримечательностей (10), а также уровень сервиса (9,8 %).

Наиболее значимыми факторами внешней среды, оказывающими влияние на развитие транзитного туризма в Республике Беларусь, по мнению специалистов, являются таможенно-пограничные и паспортно-визовые формальности (11,8 %) и туристический имидж Беларуси (11,5 %).

Исследование показало, что важнейшими причинами, мешающими развитию транзитного туризма в Республике Беларусь, являются факторы организационно-управленческого характера — сложные таможенно-пограничные формальности (9,1 %), неблагоприятный визовый режим (8,6), низкий уровень сервиса в гостиницах и ресторанах (6,9), недостаток информации о туристических возможностях Беларуси (6,8 %).

М.П. Сидорейко, И.В. Швайбович

БГЭУ (Минск)

КЛУБ-РЕСТОРАН КАК НОВЫЙ ТИП ПРЕДПРИЯТИЯ ПИТАНИЯ

Современные условия жесткой конкурентной борьбы между предприятиями питания в Минске создали предпосылки для значительного улучшения качества предоставляемых ими услуг. Что способствовало появлению предприятий нового типа, называемых клуб-ресторанами или кафе-ресторанами.

Отличительной особенностью заведений подобного типа является наличие танцпола, одного или двух баров, в некоторых случаях имеется сцена для проведения различных концертных и развлекательных программ. В большинстве случаев дирекция предприятия создает дополнительный отдел, состоящий из нескольких человек, которые занимаются проведением развлекательной программы.

Данный тип заведений стал особенно популярен среди посетителей различных категорий в последнее время в Минске. Число клубов-ресторанов значительно увеличилось. Были открыты такие заведения, как "Ямайка", "Бронкс", "Икс-рэй", "Изюм" и др.

"Мон-кафе" — это заведение первой наценочной категории, следовательно, наценка на блюда может быть до 150 %. Клиентами кафе-клуба в основном являются люди со средним достатком. Интерьер кафе оформлен в современном стиле, отличительной особенностью являются стилизованные уголки и удобные кожаные диваны. Предприятие специализируется на приготовлении суши. Однако в меню имеются также блюда белорусской кухни, диетического питания. Имеются обеденное меню, кофейно-десертная карта и большой выбор разнообразных коктейлей. В дневное время по будним и выходным дням предусматриваются скидки на различные элементы меню. С понедельника по четверг кафе-клуб работает с 11.00 до 24.00, а начиная с пятницы, время работы продлевается до 02.00. В кафе проводятся разнообразные конкурсы, представления как в дневное (например, всем девушкам делают бесплатный маникюр), так и в ночное время (латинские танцы). В выходные в клубе проводятся различные вечеринки, что позволяет привлекать молодежь и всех любителей клубной жизни. "Мон-кафе" имеет банкетное меню и предоставляет услуги по организации банкетов и других частных мероприятий.

Клуб-ресторан "Гудвин" является предприятием питания высшей наценочной категории. Наценка на блюда собственного приготовления может достигать до 200 %. Основная категория посетителей — люди с достатком выше среднего. Но, несмотря на это, цены на элементы меню сильно различаются и при желании даже клиенты со средним достатком могут позволить себе обед или ужин в данном заведении. Интерьер клуба-ресторана оформлен по мотивам сказки "Волшебник изумрудного города" и является неоспоримым преимуществом перед другими заведениями подобного рода.

Предприятие предлагает блюда белорусской и европейской кухонь, специальное обеденное меню, комплексные обеды и завтраки по методу ашпарт, а также детское меню по выходным. В меню представлены спиртные в большом ассортименте белорусского и иностранного производителя. Карта вин представлена французскими, португальскими, германскими и грузинскими винами.

Предприятие предоставляет услуги организации частных мероприятий. Имеется специальное банкетное меню. Причем в будние дни по нему предусмотрены скидки. С понедельника по пятницу клуб-ресторан работает с 8.00 до 5.00, и лишь в выходные время открытия переносится на 12.00.

Отличительной особенностью "Гудвина" является то, что развлекательная программа планируется заранее и расписывается по часам. В рекламных проспектах можно узнать о планируемых мероприятиях на неделю вперед, что позволяет посетителям с точностью до получаса планировать свой отдых в клубе.