

рынке может быть предпочтительнее, чем с франчайзерами-иностранцами, по следующим причинам:

- бренд уже известен на территории, где планирует работать покупатель франшизы;
- продавец франшизы и ее покупатель работают в одних законодательных, рыночных, социокультурных условиях;
- как правило, у покупателя франшизы есть возможность сэкономить за счет ресурсов сети — хозяин бренда вкладывает деньги в рекламу и поиск поставщиков;
- на покупку белорусской франшизы и открытие франчайзингового объекта затрачивается значительно меньше времени;
- сумма инвестиций на открытие объекта, заявленная франчайзером, для белорусской франшизы будет определена с большей точностью, чем для иностранной.

Тем не менее очевидный и самый большой минус в белорусских франшизах — их малое количество. Выбор ограничен, а известность бренда носит локальный характер.

В целом нестабильная экономическая ситуация может стать толчком для развития рынка ресторанного франчайзинга в Беларуси, так как покупка франшизы дает определенные гарантии и возможность предпринимателя значительно сократить инвестиции и время старта.

К. Аманов

Туркменистан

Научный руководитель С.Н. Лапина — канд. экон. наук, доцент

РАЗВИТИЕ РЫНКА БЫСТРОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Рынок быстрого обслуживания Республики Беларусь представлен моноконцепциями, построенными на различных продуктах. Ассортимент предлагаемых блюд — от хот-догов, сэндвичей, шаурмы, шашлыков, пирожков и блинов до блюд экзотической кухни. Отсюда и различные концепции быстрого обслуживания: quick & casual (быстро и разнообразно), free flow (свободный поток), фуд-корты и др.

Quick & casual — формат объектов быстрого обслуживания, занимающий промежуточное положение между объектами быстрого обслуживания (quick service) и традиционными ресторанами (casual dining). Уникальность данной концепции состоит в том, что она впитала достоинства пограничных форматов.

С традиционными ресторанами quick & casual объединяет соблюдение стандартов высокого качества при приготовлении блюд, подразумевающих использование свежих продуктов высшего сорта и деликатесов, внесение в меню нестандартных позиций с необычными сочетаниями продуктов и оригинальным оформлением блюд, а также отказ от приме-

нения замороженных полуфабрикатов. Блюда готовятся не по шаблону, а в соответствии с индивидуальными пожеланиями конкретного потребителя. Кроме того, внимание уделяется особенностям интерьерного оформления. Что касается отличительных признаков quick & casual, то они заключаются в использовании полуфабрикатов собственного приготовления, изготовлении своей выпечки (хлеб, булочки, торты, пирожные), регулярном обновлении позиций блюд, наличии детского меню, а также оказании дополнительных услуг.

Также перспективным направлением является формат free flow. Отличительными характеристиками этого формата являются наличие открытой кухни, приготовление блюд на глазах у посетителей, принцип самообслуживания и широкий выбор предлагаемых блюд. В традиционном free flow отсутствуют раздачи, вынуждающие гостя выстоять очередь и пройти всю ассортиментную линейку. Благодаря food stations (отдельным «островкам» с блюдами разных кухонь и стоимостью) даже при большом количестве посетителей удается избежать длинной очереди. Данная концепция подразумевает широкое разнообразие предлагаемых блюд: мясных, рыбных, овощных, творожных и запеканок. Такое демократичное заведение рассчитано на посетителей с различными уровнями доходов, а также кулинарными предпочтениями. В Республике Беларусь как free flow себя позиционирует минский ресторан-бистро LIDO.

Также активно развивается такой формат, как фуд-корт, — ресторанный дворик, расположенный на территории торгового центра (комплекса), который объединяет несколько операторов сети быстрого обслуживания. На фуд-корте располагаются два типа (формата) предприятий.

Первый тип — ресторан с собственным залом, обслуживанием официантами, с полноценным меню. Как правило, площадь таких помещений — 200–300 м², гостевой зал — на 50–70 посадочных мест.

Второй тип — это группа небольших по площади (50–70 м²) помещений, где располагаются различные концептуальные кафе быстрого питания. Основное отличие формата быстрого питания на фуд-корте в том, что арендуемое помещение представлено только производственной и торговой зоной. Зал для гостей общий для всех операторов фуд-корта, т.е. гость со своим заказом может присесть в любой части зала. При этом площадь гостевого зала в стоимость аренды для ресторатора не включается.

Таким образом, ресторанный бизнес Беларуси в своем развитии следует мировым тенденциям.