

Развитие сети объектов питания социального типа способствует решению важной социально-экономической задачи, направленной на подъем материального и культурного уровня жизни населения на основе увеличения эффективности восполнения энергетических затрат и укрепления здоровья.

Так или иначе, самим предприятиям решать, каким образом будет организовано питание работников. На принятие решения по данному вопросу будут влиять следующие факторы: финансовые возможности производственного предприятия для полного или частичного покрытия затрат объекта питания (применение низкой наценки для обеспечения доступности питания работников организации не позволяет обеспечивать получение целевой прибыли) или для удешевления питания работников (возмещение части затрат, использование накопительной системы с последующим списанием, сервис-чеков и т.п.); возможности объекта питания осуществлять деятельность в других сегментах рынка (как организация питания работников предприятия, так и предоставление широкого спектра услуг в качестве объекта общедоступной сети и т.п.).

В целом же принятие решения по данному вопросу должно позволить реализовать не только интересы предприятия, организующего питание своим работникам, но и коммерческую направленность объекта питания.

М.М. Протащук
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель И.В. Уриш — канд. экон. наук, доцент

СОСТОЯНИЕ И НАПРАВЛЕНИЯ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Современные условия хозяйствования в нашей стране предопределили изменения в деятельности всех хозяйствующих субъектов потребительского рынка, в том числе в общественном питании. Динамичные преобразования в экономике страны создали условия для развития конкуренции в сфере общественного питания, в частности ресторанного бизнеса.

Сегодня ресторанный бизнес активно развивается, преодолевая различные трудности. В Республике Беларусь на протяжении последних лет наблюдается увеличение количества объектов общественного питания.

Приоритетным является открытие объектов общественного питания, основанных на традициях белорусской национальной кухни. Это рестораны «Камяніца», «Талака», «Гасцінны маёнтак» в Минске, кафе «Жарчма Будзьма», ресторан «Старое время» в Гомеле, ресторан «Печерское предместье» в Могилеве и др. Кроме того, развивается сеть

объектов с национальными кухнями народов мира. Например, только в Минске представлено более 30 кухонь народов мира [1].

Сегодня 67 % общедоступных объектов — это рестораны, кафе, бары. Наблюдается тенденция к открытию наиболее демократичных объектов питания (закусочных, кафетериев, баров).

В настоящее время основной целью развития ресторанного бизнеса Республики Беларусь является обеспечение услугами питания различных категорий населения на основе повышения их качества и расширения номенклатуры, а также их доступности по ценовому и территориальному фактору.

Приоритетными направлениями развития ресторанного бизнеса Республики Беларусь являются:

1. Создание реальной конкурентной среды на рынке услуг питания за счет развития сети объектов общественного питания и совершенствования ее структуры, дальнейшей либерализации условий ведения ресторанного бизнеса.

2. Внедрение современных технологий приготовления пищи на основе высокотехнологического и энергосберегающего оборудования, применение технологии шокового охлаждения кулинарной продукции.

3. Развитие инфраструктуры объектов придорожного сервиса, в том числе за счет создания сетевых объектов общественного питания придорожного сервиса, имеющих свой бренд, ориентированных на средний ценовой диапазон и предоставляющих комплекс услуг участникам дорожного движения.

4. Повышение профессионального мастерства работников общественного питания [2].

В целом реализация направлений развития ресторанного бизнеса Республики Беларусь позволит увеличить количество объектов общественного питания, в том числе быстрого обслуживания и придорожного сервиса, специализированных объектов.

Развитие ресторанного бизнеса будет направлено на стабильное обеспечение различных категорий населения высококачественными товарами широкого ассортимента, преимущественно отечественного производства, которые будут доступны по цене при высоком уровне обслуживания.

Литература

1. Уриш, И. В. Организация и технология общественного питания : учеб. пособие / И. В. Уриш, С. В. Стасюкевич. — Минск : БГЭУ, 2016. — 410 с.

2. Стасюкевич, С. В. Инфраструктура рынка общественного питания Республики Беларусь: состояние и перспективы развития / С. В. Стасюкевич, И. В. Уриш // Науч. тр. Белорус. гос. экон. ун-та. — Минск : БГЭУ, 2016. — Вып. 9. — С. 353–360.