

Следовательно, синтезируя результаты исследований, можно констатировать, что эффективному функционированию субъектов агроэкотуризма будет способствовать развитие информационно-консультационного обслуживания по следующим направлениям: подготовка обучающихся программ, проведение семинаров, тренингов; продвижение агроэкотуризма на международном и внутреннем рынках; продвижение услуг субъектов агроэкотуризма через интернет-портал и социальные сети; разработка и обоснование бизнес-планов для развития и диверсификации услуг субъектов агроэкотуризма.

Источники

1. Туризм и туристические ресурсы в Республике Беларусь : стат. сб. / Нац. стат. ком. Респ. Беларусь. — Минск, 2018. — 72 с.
2. *Байбардина, Т.Н.* Приоритетные направления развития агроэкотуризма в Республике Беларусь / Т.Н. Байбардина, Н.П. Лапицкая. — Вологда : Вологод. ин-т бизнеса, 2013. — С. 133–135.

М.Д. Лопушко
ГрГУ им. Я. Купалы (Гродно)
Научный руководитель — **С.В. Чувак**

РЫНОК СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ ГРОДНЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

В 2018 г. в Гродненской области насчитывалось 122 единицы коллективных средств размещения, 65 из которых — гостиницы и аналогичные средства размещения, а 57 — санаторно-курортные организации и другие специализированные средства размещения.

В 2018 г. въездной и внутренний туризм по количеству организованных туристов и экскурсантов опередили выездной, это связано прежде всего с развитием программы «VIZAFREE». Эта же программа внесла существенные коррективы и в распределение туристов по средствам размещения. Только в 2015 г. в статистике появилась отчетность по индивидуальным средствам размещения, и они сразу попали в лидеры, при том, что количество традиционных коллективных и специализированных средств размещения уже стабилизировалось.

Показателем, который интегрирует, может показать значимость, весомость каждого элемента туристической индустрии, с нашей точки зрения, является выручка. По этому показателю в лидерах туристической индустрии Гродненщины находятся средства размещения, прежде всего санаторно-курортные, оздоровительные и специализированные средства размещения; затем гостиницы и аналогичные средства размещения; замыкают тройку лидеров индивидуальные средства размещения (рис. 1, 2).



Рис. 1. Численность размещенных лиц, в 2010–2017 гг., тыс. чел.

Источник: разработка автора на основании статистической отчетности [1].

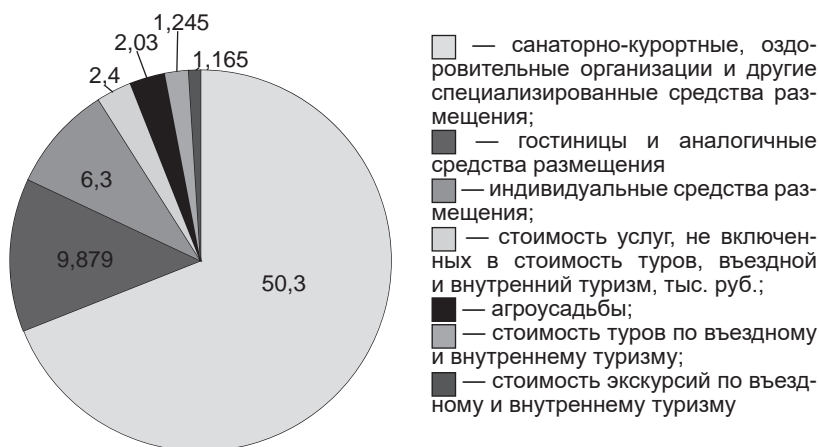


Рис. 2. Выручка от оказания туристических услуг, средств размещения, агроусадеб, млн. руб.

Источник: разработка автора на основании статистической отчетности [1].

Таким образом, мы можем наблюдать, что в последние годы индустрия средств размещения в Гродненской области активно развивается. Количество коллективных средств размещения увеличивается, но их номерного фонда все же недостаточно для того, чтобы обеспечить размещение всех въездных и внутренних туристов, поэтому в индустрии размещения преобладают индивидуальные средства размеще-

ния, представленные сдаваемыми внаем квартирами, комнатами, коттеджами и усадьбами.

Источник

1. Основные показатели работы коллективных средств размещения [Электронный ресурс] // Главное статистическое управление Гродненской области. — Режим доступа: <http://grodno.belstat.gov.by/ofitsialnaya-statistika/ekonomicheskaya-statistika/turizm/godovye-dannye/osnovnyepokazатели-raboty-kollektivnykh-sredstv-razmeshcheniya/>.

Д.С. Лютова, А.Е. Матусевич, В.Н. Подрезенко
БГЭУ (Минск)

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

РАЗВИТИЕ ВИРТУАЛЬНЫХ РЕСТОРАНОВ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Виртуальные рестораны — это вид концептуальных ресторанов, в которых используются технологии виртуальной реальности (VR), обеспечивающие создание эксклюзивной атмосферы. Чаще всего покупатели могут наблюдать вместо стен ресторана 3D панорамы, летающие блюда и меню. При посещении подобного заведения покупатель может получить определенные эмоции, прочувствовать необыкновенную атмосферу и, конечно, испытать гастрономический восторг.

Технологии виртуальной реальности стали использоваться в ресторанах, ориентированных на последние тенденции, чтобы предложить уникальную кухню и привлечь новых покупателей [1]. Однoзначными плюсами такого заведения является то, что оно будет привлекать туристов со всех стран мира, у него практически не будет конкуренции со стороны сетевых структур, а также будет усиливать роль инноваций в экономическом развитии страны. Новые технологии используются для поднятия уровня гастрономии, подачи блюд и новых кулинарных впечатлений.

Мы исследовали опыт функционирования виртуальных ресторанов на примере Японии. Можно сказать, что интерьер в ресторане играет большую роль. Например, в Японии открылся виртуальный ресторан с воздушной тематикой. Официанты одеты как стюарды/стюардессы, покупатели сидят на креслах, которые вибрируют, как при полете, а в очках виртуальной реальности они могут увидеть 3D панораму из кабины пилота. Виртуальные рестораны автоматизируют свою работу с помощью специальных систем (например, Jowi), заботятся о комфорте посетителей с помощью правильного света и звука, а также используют дизайн-приемы в создании меню. В подобных