

В Республике Беларусь также целесообразно разработать новую НГП на указанных методических положениях, обеспечив ее тесную увязку с региональной, градостроительной, инновационной, инвестиционной и другими смежными и секторальными политиками. Не менее важно в процессе формирования новой НГП скоординировать действия различных субъектов указанных политик по всем уровням управления (на национальном, региональном и местном уровнях), создать надежную правовую основу для развития реальных форм партнерства не только между публичным и частным секторами, но и с неправительственными организациями, секторальными и региональными ассоциациями, союзами и т.п.

Источники

1. Преобразование нашего мира: Повестка дня в области устойчивого развития на период до 2030 года [Электронный ресурс] : принята резолюцией Генассамблеи ООН, 25 сент. 2015 г. // Unated Nations. — Режим доступа: <https://undocs.org/ru/A/RES/70/1>. — Дата доступа: 11.01.2021.
2. Новая программа развития городов [Электронный ресурс] : принята Конференцией ООН по жилью и устойчивому городскому развитию (Хабитат III) и одобрена резолюцией Генассамблеи ООН, 23 дек. 2016 г. // Генеральная Ассамблея Организации Объединенных Наций. — Режим доступа: <https://www.un.org/ru/documents/ods.asp?m=A/RES/71/254>. — Дата доступа: 11.01.2021.
3. The Evolution of National Urban Policies: A Global Overview / UN Human Settlements Programme. — Nairobi : UN-Habitat / OECD, 2014. — 88 p.

*Ж. Л. Цауркубуле, д-р инженер. наук, профессор
zcaurkubule@inbox.lv
БМА (Рига)*

МАРКЕТИНГОВЫЙ АНАЛИЗ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА ЛАТВИИ

Общественное питание в латвийской жизни несет элемент культуры и культурного кода. Рестораны, кафетерии и кабаки являются таким же неотъемлемым культурологическим фактором в Латвии, как и праздники песни, изобразительное искусство, литература и театр. И здесь латвийским традициям надо отдать должное, недаром с конца XIX — начала XX в. Ригу называли маленьким Парижем, и именно в рижских ресторанах выступали Оскар Строк, Петр Лещенко, а позднее, в 1960-е–1980-е гг. — Раймонд Паулс, Лайма Вайкуле, Борис Моисеев.

Доля ресторанов и гостиниц Латвии в валовом внутреннем продукте в 2019 г. составляла 2,0 %. В последние 3 года оборот общественного питания рос стабильно высокими темпами (на 16,6–20 % в год в реальном выражении).

Совершенно четкой тенденцией является то, что от года к году жители Латвии начинают меньше питаться дома и чаще ходить в рестораны, кафе, бары, кофейни. На посещение ресторанов, баров, кафе и прочих заведений общественного питания население Латвии тратит 5,5–6 % своих потребительских расходов.

Наиболее характерной чертой современного состояния рынка ресторанов Риги является его разносторонний охват практически всех целевых аудиторий потребителей: по уровню доходов, возрасту, полу, социальному статусу, даже по интересам.

По данным статистики, в Латвии на начало 2020 г. функционировало более 5500 заведений общественного питания, а в Риге — более 500. Традиционно рынок кафе и ресторанов Латвии можно разделить на следующие сегменты:

- маленькие кафе — 20 %;
- заведения быстрого обслуживания (фаст фуд) — 28 %;
- дорогие рестораны — 20 %;
- сетевые кафе и рестораны — 32 %.

Сегодня предприятия общественного питания Латвии более активно осваивают перспективные направления, такие как:

- заведения для автомобилистов, работающие по принципу McDrive;
- общепит, основанный на определенном продукте или типе кухни — японский, испанский, немецкий фаст-фуды;
- сосисочные, гриль-бары, кафе-барбекю, блинные, пельменные, салат-бары, кафе с блюдами на пару и витаминными коктейлями;
- всевозможные летние кафе на открытом воздухе.

На рынке ресторанов столицы Латвии в сегменте экзотической кухни преобладают:

- японская кухня — 38 %;
- китайская кухня — 30 %;
- мексиканская кухня — 17 %;
- индийская кухня — 15 %.

Самая широкая палитра исконно национальных блюд представлена в центре отдыха и ресторане LIDO — разнообразные мучные, овощные, рыбные, мясные, тушеные, отварные, жареные или приготовленные иным способом блюда. Латвийские блюда и напитки можно отведать и в кафе сети Ezītis miglā и Vel Vairak Saules. Несколько ресторанов могут предложить сезонную дичь. Качество еды в Латвии действительно высокое.

2020 год внес свои коррективы в ресторанный бизнес всего мира, в том числе и Латвии. Правительство Латвии постановило с 9 ноября ввести режим чрезвычайной ситуации (ЧС) в стране. Согласно решению правительства, пока в Латвии будет действовать ЧС, кафе и рестораны не смогут принимать посетителей. Весь общепит будет как минимум до 6 апреля 2021 г. работать только на вынос. Как «бонус» в Латвии закрыли также заведения, связанные с развлечениями: бары, ночные клубы, дискотеки, аквапарки, бани, спа, катки, игровые залы, места для детских развлечений, центры развлечений и аттракционов, батутные парки, игровые комнаты и комнаты присмотра за детьми, в том числе в торговых центрах.

Пандемия Covid-19 практически уничтожила сферу деятельности традиционных ресторанов. Многие заведения общепита уже прекратили работу, а другие стараются приспособиться и выжить в кризисных условиях, переориентируясь на доставку еды. Однако падение оборота является существенным — вплоть до 90 %. Ресторанный бизнес ищет возможности удержаться на плаву в новой реальности после пандемии, многие перешли на Dark Kitchen — это кухни, которые готовят только на доставку, у них нет залов с посадочными местами, а лишь кухня и служба доставки.

*Ж. Л. Цауркубуле, д-р инженер. наук, профессор
zsaurkubule@inbox.lv*

*Э. Шталс, магистр экономики, докторант
sedgars@inbox.lv
БМА (Пуга)*

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СОЦИАЛЬНЫХ УСЛУГ В СФЕРЕ ДЛИТЕЛЬНОГО СОЦИАЛЬНОГО УХОДА В ЛАТВИИ

Социальная защита является одной из важнейших функций государства по отношению к своим гражданам, особенно к тем, кто находится в затруднительном материальном положении, страдает различными заболеваниями, пожилым людям, поэтому важно определить, насколько стабильной, функционирующей и устойчивой является эта система социальной защиты.

Хотя в сфере социальной защиты участвует ряд неправительственных организаций, фондов и частных организаций, в основном в рамках нынешней региональной и эконо-