

относят к функциональным напиткам. Данный вид напитков является альтернативой молоку животного происхождения для категории потребителей, имеющих непереносимость лактозы, аллергию к казеину, содержащихся в молоке.

На данный момент рынок аналогов молочных напитков на основе растительного сырья на территории Республики Беларусь слабо развит. Наиболее динамично рынок растительного молока развивается в США. Считается, что темпы роста рассматриваемого сегмента мирового рынка в США составляют около 15,5 % ежегодно, в Европе — около 7 %.

В Республике Беларусь продажи растительных аналогов молока составляют примерно 1 %. Самые популярные позиции на сегодня — это соевое, миндальное, кокосовое и гречишное молоко.

Таким образом, аналоги молочных напитков на основе растительного сырья на данное время занимают небольшой процент на рынке молочной продукции Республики Беларусь. Судя по значениям, среди возможных причин слабого развития и внедрения новых молочных продуктов можно выделить низкий уровень спроса на данный продукт: высокую цену; недостаточное продвижение продукта на рынке; высокую конкуренцию на рынке отечественной молочной продукции.

М. С. Амелевич

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. В. Кармызов

РЕИНЖИНИРИНГ БИЗНЕСА КАК МЕТОД ПОВЫШЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ

В период возникновения экономического кризиса наряду с необходимостью разработки антикризисных мероприятий и созданием антикризисных стабилизаторов в общем пакете антикризисных мер для организации большое значение приобретает поиск вариантов эффективных антикризисных инструментов управления организацией. Реинжиниринг организаций представляет собой разновидность специальных инструментов управления, направленных на оптимизацию внутренних бизнес-процессов, минимизацию издержек, повышение качества, результативности и эффективности деятельности коммерческой организации.

Процедура реинжиниринга предполагает: определение бизнес-процессов, приоритетных для эффективной работы компании; проведение анализа их оптимальности по параметрам «затраты», «скорость», «качество», «получаемая информация», «результаты», «ошибки» и т.д.; построение оптимальной модели построения процесса; определение критериев эффективности, нормативов выполнения

в рамках идеальной модели, требований к промежуточным и конечным результатам; переработку формы информации и методов обработки; разработку регламентов выполнения новых бизнес-операций — эти инструкции предопределяют порядок действий в тех или иных ситуациях при выполнении бизнес-процесса; проведение тренингов, обучения персонала.

К организациям, заинтересованным в реинжиниринге, относятся как компании, находящиеся на грани банкротства или предполагающие его наступление, так и компании-лидеры, применяющие реинжиниринг в целях усиления своих позиций. Процессу реинжиниринга могут подвергаться совершенно любые бизнес-процессы. Выделяют рекомендации по реорганизации бизнес-процессов:

1) в рамках реинжиниринга обратить внимание на возможность интегрирования бизнес-процессов;

2) децентрализация ответственности;

3) изменение логики реализации бизнес-процессов;

4) разработка различных вариантов выполнения бизнес-процессов при различных условиях среды;

5) рационализация горизонтальных связей;

6) рационализация управленческого воздействия;

7) изменение культуры решения задач;

8) необходимо обращаться с поставщиками так, будто они являются частью компании.

В настоящее время реинжиниринг бизнес-процессов основывается на широком распространении ИТ и повышении доступности инновации для компаний различных сфер деятельности. Грамотное использование инструментов реинжиниринга в компании позволяет сделать ее более гибкой к изменениям внешней среды и более устойчивой в жесткой конкурентной борьбе.

*Спецприз от жюри по итогам заседания секции
С. Н. Биба, Е. О. Лимарова, Чжан Сяотун
БГЭУ (Минск)*

Научный руководитель — О. П. Ефимова-Стадник, канд. экон. наук, доцент

КИТАЙСКАЯ КУХНЯ И ЕЕ ПРОДВИЖЕНИЕ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ Г. МИНСКА

В Минске расположено большое количество ресторанов, которые специализируются на национальных кухнях: белорусской, итальянской, узбекской, японской, украинской, китайской, грузинской, французской, немецкой, бельгийской и паназиатской. По данным Белстата, на 2020 г. в столице зарегистрировано 504 ресторана. Первое место в рейтинге самых популярных национальных кухонь занимает