

**А. Л. Казаков,
Н. Ю. Данилин**

*Научный руководитель
Т. Н. Байбардина*

*Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь*

ПРИОРИТЕТЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

Современные тенденции развития туризма в целом и его важной составляющей сектора общественного питания наглядно демонстрируют, что ресторанный бизнес в современном мире является одним из перспективнейших видов деятельности, ведь с каждым годом количество постоянных клиентов ресторанов растет пропорционально росту благосостояния наших граждан.

Ресторанный бизнес является динамично развивающейся сферой экономики, определяющей имиджевую составляющую туристического сектора Республики Беларусь. Ресторанный рынок сегодня – один из привлекательных в сфере социально-культурного сервиса и туризма. Доля его увеличивается ежегодно на 15–17%. Структурные изменения в экономике страны привели к необходимости возрождения белорусского ресторанного рынка. Ресторанный бизнес страны, оказавшись под действием законов спроса и предложения, стал постепенно возрождаться. На смену грубым административным запретам в процессе регулирования ресторанного рынка постепенно пришли цивилизованные и правовые методы, возникла соответствующая нормативно-правовая база [1].

В настоящее время рынок ресторанного сервиса Республики Беларусь переживает этап активного развития. Ежегодно открывается 7–9 новых ресторанов и кафе, причем более половины из них это рестораны среднего ценового класса, которые составляют до 70% от общего числа кафе и ресторанов. По оценке Министерства торговли Республики Беларусь социальную направленность имеют 37,6% объектов общественного питания республики, в которых на про-

дукцию общественного питания установлены предельно низкие наценки, позволяющие обеспечить доступность услуг питания для всех категорий населения [2].

Развивается сетевой ресторанный бизнес там, где четко прописаны стандарты качества продукции и обслуживания, направленные на достижение единого результата на каждом объекте сети. На данный момент в стране открыты рестораны таких известных брендов, как «Мак-Дональдс», «TGI Friday's», «Планета суши», «Лидо», готовятся к открытию точки «Кей-эф-си», «ПапаДжонс».

Практика показывает, что наибольший удельный вес в структуре субъектов общественного питания составляют частные организации, на которые приходится более 65% от всех субъектов общественного питания страны.

В Республике Беларусь появились новые объекты общественного питания – рестораны быстрого обслуживания («Ростикс», «Лидо», «Патио пицца»). Активно развивается сеть общественного питания при магазинах розничной торговли (фуд-корты), таким образом углубляется интеграция объектов розничной торговли и общественного питания. Получили развитие специализированные детские и молодежные кафе, пельменные, блинные, пирожковые, объекты общественного питания типа «Белорусское бистро», «Хутка, смачна» и др. Внедрены новые технологии приготовления пищи и формы обслуживания (организация питания по типу «шведского стола», приготовление питания рабочим в кредит и др.), расширена номенклатура услуг (обслуживание детских мероприятий, доставка обедов в офисы, открытие сезонных площадок).

В крупных городах на месте существующих столовых и кафе появились элитные рестораны. По мнению экспертов, перспективность дорогих ресторанов связана в первую очередь с увеличением количества потенциальных клиентов за счет развития иностранных представительств и фирм и привлечения иностранных туристов на основе безвизового режима. Эффективность высококлассных ресторанов в столице составляет 25–30%.

Развивается сеть специализированных объектов общественного питания, предназначенных для реализации пива отечественного производства. Особой популярностью среди жителей республики и туристов пользуются такие, как ресторан «История пива» в г. Минске, кафе «Чисто пивной ресторанчик» и ресторан «Жигули» в г. Гомеле, кафе «Хаус паб» в г. Бобруйске, закусочная «Пивной дворик» в г. Малорита, рестораны «Лямус» в г. Витебске и «YorkPub» в г. Мозыре и др. Практика показывает, что наличие различных ценовых ниш наряду с неудовлетворенным спросом платежеспособного населения привело к возникновению различных по направленности ресторанов. Так, например, в г. Минске открыто значительное количество заведений различного типа, например: ресторан «Hollywood», кафе «Lavka» и «Nightcity», кафе-бар «Монас», рок-бар «Tarantino», арт-кафе «AnywayCafe», паб «Underground», кофейни «CoffeeLAB» и «DreamCafe», кофе-шоп «Wake Up» и др.

В целом белорусский рынок ресторанных услуг можно признать активно развивающимся, перспективным и способным принести значительную прибыль их владельцам. Соблюдение данных тенденций и приоритетов в развитии ресторанного бизнеса позволит поднять престиж объектов данной сферы бизнеса, не теряя достижений и традиций национальной кухни Республики Беларусь.

Список использованной литературы

1. **Байбардина, Т. Н.** Современные аспекты развития ресторанного бизнеса Республики Беларусь / Т. Н. Байбардина, Е. Н. Демиденко, К. П. Бережнова // Трансформація фінансової системи України: тенденції та перспективи розвитку : матеріали I Всеукраїн. наук.-практ. конф., м. Миколаїв ; 20–21 лист. 2017 р. – Миколаїв : МНАУ, 2017. – С. 52–53.

2. **Сфера** общественного питания в Беларуси: либерализация рынка и перспективы развития [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.belta.by/roundtable/view/sfera-obschestvennogo-pitanija-v-belarusi-liberalizatsija-rynka-i-perspektivy-razvitija-890/>. – Дата доступа : 20.04.2020.