

СОВРЕМЕННЫЕ АСПЕКТЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В.И. Шишко, канд. экон. наук, доц.

А.М. Кравчук, магистрант

Гродненский государственный университет имени Янки Купалы, Республика Беларусь

В последние годы Республика Беларусь, как и многие другие страны, активно предпринимает действия по переходу на инновационное развитие экономики. В свою очередь, в ресторанном бизнесе инновации в основном сосредоточены на создании новых видов продукции, разработке современных маркетинговых стратегий и внедрении новых управленческих методов с использованием информационных технологий. Применение инновационных решений способствует повышению конкурентоспособности ресторанного бизнеса и всей отрасли.

Ключевые слова: инновации, ресторанный бизнес, общественное питание, инновационная деятельность, конкурентоспособность.

В настоящее время в Беларуси наблюдается активное развитие ресторанного бизнеса, обусловленное необходимостью повышения конкурентоспособности отечественной туристической индустрии. Беларусь все чаще становится местом проведения значимых мероприятий национального и международного уровня, что способствует увеличению туристического потока и является толчком к дальнейшему развитию рынка ресторанных услуг.

Вместе с тем белорусский ресторанный рынок вызывает живой интерес у иностранных инвесторов из России, Литвы, Латвии и других стран, которые при верном подходе и грамотной оценке конъюнктуры белорусского ресторанного рынка размещают здесь свои заведения общественного питания и демонстрируют успешные показатели их функционирования.

Белорусский ресторанный рынок характеризуется динамичностью своего развития. На сегодняшний день наблюдается устойчивая тенденция роста количества заведений общественного питания и насчитывается около 15 тыс. объектов общественного питания различной формы собственности.

В 2023 г. товарооборот общественного питания составил 5136,4 млн руб. (в текущих ценах) [1]. По сравнению с аналогичным периодом 2022 г. объем товарооборота вырос на 11,8% (в сопоставимых ценах). Главную долю товарооборота общественного питания формируют организации, зарегистрированные в Минске. По итогам 2023 г. на долю столицы в продажах общепита пришлось 46,8%, что в стоимостном выражении эквивалентно 2407,6 млн руб.

За последнее время на рынке услуг общественного питания произошли значительные изменения. Вырос уровень сервиса, расширены предлагаемые услуги, внедрены перспективные формы и методы обслуживания. Новые объекты общественного питания отличаются современным оборудованием и широким ассортиментом предлагаемых услуг.

В общественном питании Республики Беларусь достигнуты определенные параметры развития, отразившиеся в определенных тенденциях в контексте развития числа объектов общественного питания, представленные в таблице 1 за ряд лет (2017-2023 гг.).

Таблица 1. – Количество объектов общественного питания за 2017-2023 гг. (ед). на территории Республики Беларусь и в разрезе областей.

Территория Республики Беларусь	2017	2018	2019	2020	2021	2022	2023	Отклонение (+.-)
Республика Беларусь	12 978	13 371	13 965	14 165	14 461	15 000	15 734	+ 2 756
Брестская область	1 749	1 810	1 868	1 899	1 905	1 932	2 007	+ 258
Витебская область	1 503	1 698	1 710	1 727	1 714	1 741	1 800	+ 297
Гомельская область	2 119	1 907	1 859	1 951	1 983	2 049	2 126	+ 7
Гродненская область	1 298	1 314	1 350	1 370	1 412	1 456	1 545	+ 247
г. Минск	2 767	3 043	3 378	3 433	3 664	3 863	4 136	+ 1 369
Минская область	2 045	2 117	2 258	2 296	2 270	2 389	2 513	+ 468
Могилевская область	1 497	1 482	1 542	1 489	1 513	1 570	1 607	+ 110

Источник: собственная разработка на основании данных [1].

По областям и г. Минску объекты общественного питания имеют тенденцию к росту. Например, в г. Минск расположено порядка 4 136 объектов общественного питания (на 2023 г.) на 179 тыс. мест [1].

Таким образом, значительная часть объектов общественного питания приходится на столицу и крупные города, как главные центры притяжения туристов. Это связано с реализацией ряда Государственных программ, в том числе программы «Беларусь гостеприимная на 2016-2020 гг.», «Беларусь гостеприимная на 2021-2025 гг.» повышением интереса к развитию перспективных видах туризма. В свою очередь, общее число объектов общественного питания за период 2017-2023 гг. увеличилось на 2 756 ед. и составило 15 734 единиц в 2023 г. Отметим и такой факт, что ежегодно в Республике Беларусь открывается около 400 заведений общественного питания различных типов.

Если же рассматривать по типам общественного питания, то наиболее востребованными являются кафе, мини-кафе, кафетерии – 35%, следом за ними столовые – 31%, рестораны быстрого обслуживания, закусочные и буфеты – 20,2% (все данные указаны за 2023 г.) [1]. Столовая как традиционный формат общественного питания за 10 лет потеряла свою позицию лидера на рынке, уступив ее такой категории как кафе, мини-кафе и кафетерии. Это можно объяснить широкими возможностями локализации этих объектов, упрощенный подход к технологиям приготовления пищи, широким ассортиментом напитков, включая алкогольные, а также разнообразием разновидностей этих заведений (постоянные и летние, детские, корпоративные, арт-кафе, кафе самообслуживания и с официантами и др.).

Если рассматривать структуру общественного питания по формам собственности за 2019–2023 гг., то она выглядит следующим образом (рис 1).

Таким образом, лидирует частная форма собственности (71,2% - в 2023 г., 71,4% - в 2022 г., 69,9% - в 2021 г., 68,0% - в 2020 г. и 67,2% - в 2019 г.), далее идет государственная форма собственности и иностранная, которая с каждым годом всё увеличивается.

Отметив, что кафе, мини-кафе и кафетерии являются наиболее востребованными среди жителей Республики Беларусь рассмотрим основные типы кухонь в них.

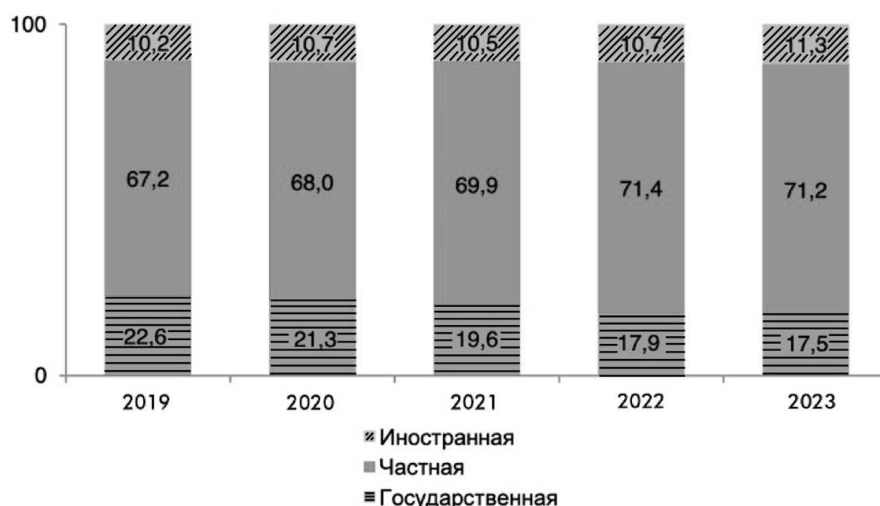


Рисунок 1. – Общественное питания по формам собственности 2019-2023 гг.
(в процентах к итогу) [1]

На сегодняшний день развивается ресторанный бизнес с акцентом на развитие, как национальной кухни (среди лучших заведений с белорусской кухней в г. Гродно следует отметить следующие 7 объектов ресторанного бизнеса: Литвины, Васильки, Беласток, Тройка, Замок Зеваны, Трактирь Подкова, Карчма). Именно в данных объектах общественного питания дегустация национальной белорусской кухни позволит прикоснуться к истории и традициям белорусского народа, прочувствовать атмосферу и культуру нации. Среди иных кухонь мира, к примеру, широко представлены в г. Гродно – китайские рестораны, японские рестораны, итальянские рестораны, грузинские и иные объекты ресторанного бизнеса.

В последние годы Республика Беларусь, как и многие другие странах, активно предпринимает действия по переходу на инновационное развитие экономики. Несмотря на существование достаточно развитых инновационных отраслей, стратегия инновационного развития Беларуси выстроена по принципу инновационной стратегии всех отраслей хозяйствования. Основными направлениями инновационной деятельности в сфере общественного питания в РБ являются:

- выпуск новых видов ресторанного продукта;
- использование новых технологий в производстве традиционных продуктов;
- использование новых продовольственных ресурсов, ранее не применявшихся;
- изменения в организации производства и потребления традиционного ресторанного продукта;
- выявление и использование новых рынков сбыта продукции.

Инновации в ресторанной индустрии включают в себя использование передовых технологий и методов для повышения эффективности работы предприятия, улучшения качества обслуживания и увеличения клиентской базы [2]. Среди наиболее перспективных инноваций для ресторанного бизнеса можно выделить:

- *Использование искусственного интеллекта, в том числе для предсказания спроса.* Искусственный интеллект может анализировать погодные условия, события в городе, а также предыдущие заказы для прогнозирования, какие блюда будут популярны в определённые дни.

– *Автоматизация взаимодействия через чат-боты.* Чат-боты могут автоматизировать бронирование столиков, ответы на вопросы клиентов, а также предлагать акции и мероприятия.

– *Программа лояльности с геймификацией.* Добавление игровых элементов, таких как уровни, награды за частые посещения или участие в акциях, превращает посещение ресторана в увлекательное занятие.

– *Кулинарные мастер-классы в прямом эфире или оффлайн.* Проведение онлайн и оффлайн мастер-классов с шеф-поваром помогает формировать более тесную связь с аудиторией, делая ресторан не только местом питания, но и центром гастрономической культуры.

– *Планшет-меню.* Позволяет одновременно улучшить сервис и ускорить процесс обслуживания. Любые изменения в меню теперь можно вносить очень быстро, а время формирования заказа становится увлекательным процессом, чем-то схожим с игрой: клиент самостоятельно «создает» свое блюдо, рассчитывает его калорийность и сразу получает чек.

В свою очередь, в ресторанном бизнесе инновации в основном сосредоточены на создании новых видов продукции, разработке современных маркетинговых стратегий и внедрении новых управленческих методов с использованием информационных технологий. Применение инновационных решений способствует повышению конкурентоспособности ресторанного бизнеса и всей отрасли. Создание новых и развитие перспективных направлений в ресторанном бизнесе увеличивают рост потребительского спроса на рынке услуг общественного питания [3].

В заключение стоит отметить, что внедрение новых технологий может качественно повлиять на оптимизацию расходов, при этом оставаться в согласованности с инвестиционными целями бизнеса. Какие внедрять технологии — на уровне автоматизации или роботизации — зависит от того, что ресторатор планирует делать в отношении своего бизнеса — оптимизировать расходы ресторана, масштабировать его в сеть, завоевывать новые ниши рынка или вовсе выходить на новый рынок (страны СНГ, Европа и др.).

Список использованных источников

1. Национальный статистический комитет Республики Беларусь [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://belstat.gov.by/>. – Дата доступа: 01.09.2024.
2. Казанцев, А. К. Основы инновационного маркетинга. Теория и практика: учеб.-метод. пособие / А. К. Казанцев. - М.: Экономика, 2018 - 204 с.
3. Экономика и управление XXI века: сб. науч. статей по материалам XVIII Международной научной конференции студентов, магистрантов, аспирантов НИРС ФЭУ-2023 / ГрГУ им. Янки Купалы ; редкол.: М. Е. Карпицкая (гл. ред.) [и др.]. – Гродно : ГрГУ им. Янки Купалы, 2023. – 1393 с.