

для успешного развития этого вида туризма. На сегодняшний день в области существует множество различных событийных мероприятий, привлекающих внимание жителей самой области и соседних городов. Мероприятия, проводимые по всей Белгородской области, постепенно завоевывают интерес туристов к ним.

К подобного рода мероприятиям относятся: международный фестиваль славянской культуры «Хотмыжская осень», который проводится раз в два года в Борисовском районе; региональный туристический фестиваль «Все времена года», проводимый в Ракитянском районе; ежегодный городской фестиваль туризма в Белгороде; международный фестиваль поэзии и авторской песни «Оскольская Лира», который проводится в Старом Осколе с 1989 года; ежегодный фестиваль японской анимации, проходящий в Белгороде на протяжении 6 лет.

Стоит принимать различные меры, направленные на создание и развитие разнообразных событий, что поспособствует развитию событийного вида туризма в Белгородской области.

Литература

1. Бабкин, А.В. Специальные виды туризма / А. В. Бабкин. – Ростов н/Д, 2009. – С. 252.
2. Боголюбов, В.С. Организация специальных видов туризма / В.С. Боголюбов. – СПб.: СПбГИЭУ, 2010. – С. 116.
3. Рябова, И.А. Экономика и организация туризма: международный туризм / И.А. Рябова, Ю.В. Забаева, Е.Л. Драчева. – М.: КНОРУС, 2005. – С. 268.

СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЫНКА ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Г. БЕЛГОРОДА

Н.И. Мячикова, канд. техн. наук, доц. (НИУ «БелГУ», Белгород)

Рассмотрено современное состояние рынка услуг общественного питания в России. Показано состояние развития и тенденции рынка общественного питания в г. Белгороде.

Ключевые слова: индустрия гостеприимства, предприятие общественного питания, общедоступная сеть, ресторан, кафе.

В последние годы в сфере туризма появилось устойчивое выражение «индустрия гостеприимства». Индустрия гостеприимства – это не сфера бизнеса или экономики, это более обширное понятие, включающее в себя, по мнению Дж. Р. Уокера [1], туризм, гостиничный и ресторанный бизнес, общественное питание, отдых и развлечения, организацию конференций и совещаний. Гостеприимство важно не только для отдельного человека, владельца собственного предприятия, но и для всей экономики страны в целом.

Как и любая другая сфера экономики, индустрия гостеприимства нуждается в определенной структуре и целостности, которые обеспечива-

ли бы ее конкурентоспособность. На сегодняшний день индустрия гостеприимства – это одна из крупных и быстро развивающихся систем сектора экономики. Анализ мировых тенденций в индустрии гостеприимства позволяет сделать вывод, что эта сфера деятельности имеет высокий доход и стремительные темпы развития.

Индустрия гостеприимства – это не только человеческий подход к обслуживанию. Это также развитые технологии быстрой обработки и подачи заказа, предоставление слаженных технических моментов в обслуживании клиента (доступ в Интернет, качественная телефонная связь, доступные междугородние и международные тарифы), предупреждение желаний клиента. Какому гостю не придется по нраву, когда о нем не только заботятся, но также предугадывают возможные пожелания? Современный человек готов заплатить приличные деньги, чтобы хорошо отдохнуть. Организаторы гостиниц, отелей и других популярных мест отдыха должны учитывать этот важный момент и стараться ради удовольствия клиента.

Высшей целью деловой активности в сфере гостеприимства является удовлетворение потребностей клиента, и только потом – увеличения доходов предприятия. Настоящие доходы – это результат хорошей организации гостиничного и ресторанного бизнеса, а не самоцель. Если уровень обслуживания удовлетворяет клиента, он заплатит за предоставленные услуги и в будущем не только вернется в это туристическое агентство, отель или ресторан, но и посоветует данное заведение своим знакомым и друзьям.

Немаловажную роль в индустрии играет сфера общественного питания. Развитие услуг общественного питания зависит от спроса, который, в свою очередь, характеризуется изменчивостью, динамичностью, высокой зависимостью от объективных экономических, социально-демографических, а также от психологических особенностей отдельных людей.

Рыночные преобразования в экономике страны создали условия для развития конкуренции в сфере общественного питания, изменения структуры, характера услуг предлагаемых населению, повышения роли предприятий отрасли в развитии экономики страны и удовлетворении индивидуальных потребностей человека. Это привело к тому, что сфера общественного питания за последние годы претерпела существенные изменения и доказала в целом свою высокую мобильность и конкурентоспособность. В последнее время наблюдается заметное повышение качества продукции и обслуживания потребителей в данном секторе.

Общественное питание играет все возрастающую роль в жизни современного общества. По мере дальнейшего перехода России от индустриального общества к постиндустриальному роль и значение этого вида услуг будут постоянно возрастать. Эта тенденция прослеживается и в нашем регионе. В Белгороде с каждым годом увеличивается количество предприятий общественного питания. Так, на 1 января 2010 года в городе

функционировало 561 предприятие общественного питания на 32531 посадочное место. За четыре года количество предприятий, осуществляющих свою деятельность в сфере общественного питания, и число мест в них возросло на 20%, и на 1 января 2014 года в отрасли работает 674 предприятие на 39251 место (рис. 1).

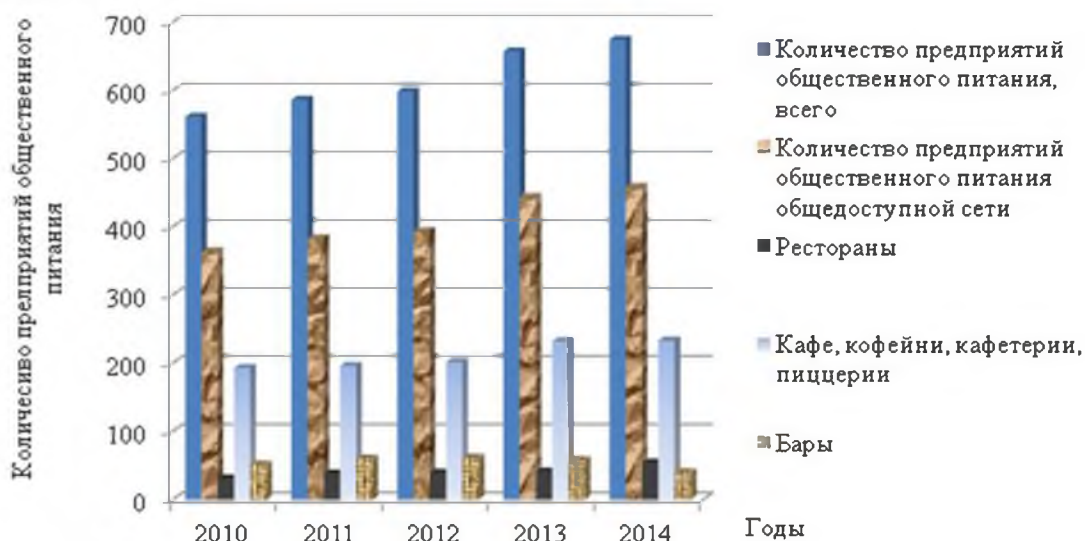


Рис. 1. Динамика развития предприятий общественного питания в г. Белгороде

Наиболее интенсивно происходит прирост общедоступных предприятий общественного питания, количество которых за этот же период возросло с 364-х до 459-ти, т.е. на 26%. При этом изменилось соотношение между различными типами предприятий (рис. 2-3), а также наблюдаются неодинаковые темпы и тенденции для предприятий различных типов.

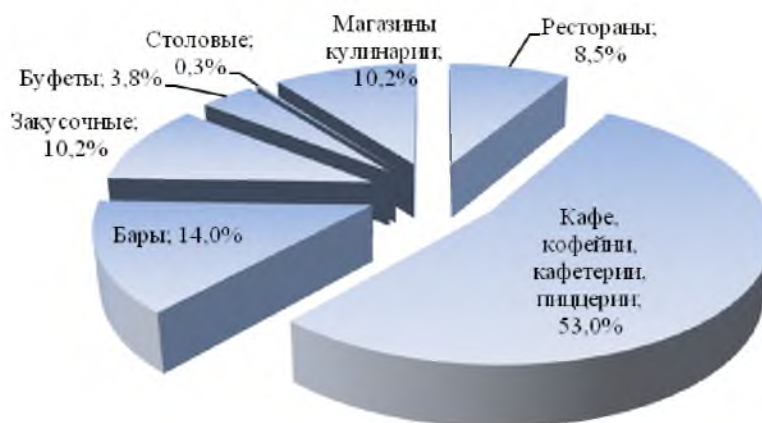


Рис. 2. Структура рынка общественного питания г. Белгорода на 01.01.2010 г.

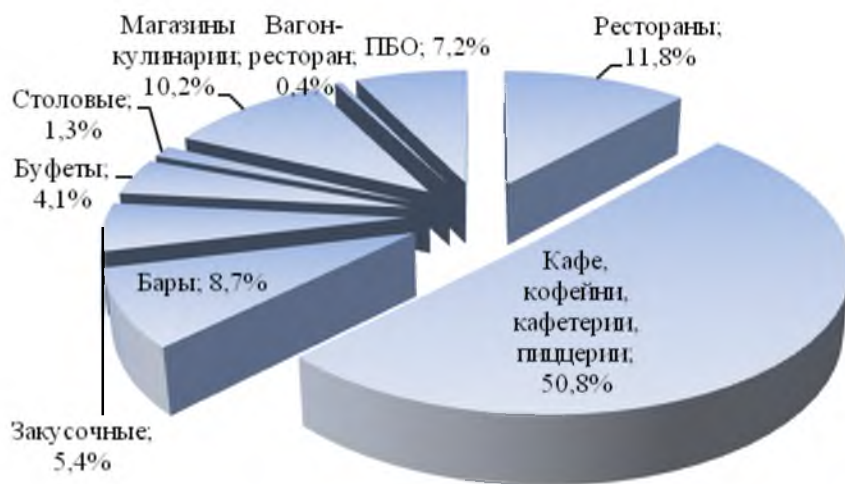


Рис. 3. Структура рынка общественного питания г. Белгорода на 01.01.2014 г.

В целом, как показывают проведенные исследования, основными типами предприятий общественного питания в г. Белгороде являются кафе, кафетерии, кофейни и пиццерии, которые являются наиболее демократичными и, соответственно, более доступными для основной массы населения. Вместе с тем, более быстрыми темпами увеличивается количество ресторанов. Так, за четыре года количество ресторанов возросло с 31-го до 54-х, т.е. на 74%. Количество таких типов предприятий общественного питания, как кафе, кофейни, кафетерии, пиццерии увеличивается более медленными темпами: за четыре года общее их количество возросло со 193-х до 233-х, т.е. на 21%. Количество баров, наоборот, уменьшилось с 51-го до 40-а, т.е. на 22%. Среди предприятий общественного питания появились предприятия быстрого обслуживания, которых раньше не было.

Подобные тенденции в сфере общественного питания свидетельствуют о том, что увеличивается сегмент рынка посетителей, которые готовы платить за более качественный сервис.

Общественное питание становится востребованным по ряду причин:

- повышается уровень жизни населения, а, следовательно, происходит рост материальных возможностей потребителей по покупке услуг предприятий общественного питания;

- происходит возрастание культурных потребностей населения, а потому значительная часть предприятий общественного питания становится местами отдыха и проведения досуга. Возрастает количество туристов, что приводит к формированию дополнительного спроса данной группы потребителей.

Таким образом, общественное питание г. Белгорода относится к одной из наиболее развивающихся отраслей. Намечилась четкая тенденция – люди все меньше питаются дома и чаще пользуются услугами обществен-

ного питания. На сегодняшний день в нашем городе сложилась тенденция увеличения количества таких предприятий как кофейни, предприятия быстрого обслуживания и всё меньше остаётся столовых.

Литература

1. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство: Пер. с англ. В.Н. Егорова 4-е изд., перераб. и доп. – М.: ЮНИТИ, 2008. – 463 с.

СИСТЕМНЫЙ АНАЛИЗ ПЕРСПЕКТИВ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАРВИНГА ПИЩЕВЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ

Н.И. Мячикова, канд. техн. наук, доц. (НИУ «БелГУ», Белгород)

А.И. Ремнев, д-р техн. наук, доц. (НИУ «БелГУ», Белгород)

Т.А. Стужная, ст. преп. (БУПКиП Курский
институт кооперации (филиал))

Л.А. Ремнева, преп. (Харьковская академия дизайна и искусств, Харьков)

Изучение искусства карвинга, пошаговые мастер-классы и подробные рекомендации профессионалов помогут достойно укрепить ресторанный бизнес, путем применения простых и сложных элементов, которые придадут изящество повседневным блюдам, а сложные, выполненные с помощью техники резьбы по овощам и фруктам, сделать первый уверенный шаг в этом направлении.

Ключевые слова: резьба по овощам и фруктам, искусство карвинга, украшение праздничного стола.

Карвинг может быть и частью повседневной жизни в питании отдыхающих в туристической индустрии. Простой резной орнамент в ежедневных блюдах делает их более аппетитными и проносит много изящества столу, создавая атмосферу уточненных манер во время обеда. Искусство «карвинга» возникло на Дальнем Востоке и стало частью национальной традиции передаваемой по наследству, которое требует огромных усилий и мастерства. В разных восточных странах карвинг основывался на разных технических приемах, которые отличаются друг от друга. И только тайские мастера сотни лет вырезают из фруктов и овощей цветочные композиции. Они выполняют свои украшения, используя, в основном тайский нож в сочетании с другими резцами.

Кулинарные традиции Тайланда богаты физической и духовной красотой, фантазией и изяществом, которые отражают образ жизни этого народа. Тайский карвинг «дышит» элегантностью и артистизмом. Это искусство в наши дни притягивает не только профессионалов, но и любителей. Карвинг в кулинарии – фигурная резка по овощам и фруктам [1-3], которую сейчас широко используют повара самых разных отраслях общественного питания, который по своей сути является примитивной формой