

ЭКОНОМИЧЕСКИЕ НАУКИ

ЭКОЛОГИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ КАК ПЕРСПЕКТИВНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ РАЗВИТИЯ ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА

Вершинина Людмила Павловна

Преподаватель высшей квалификационной категории государственного автономного профессионального образовательного учреждения Ростовской области «Ростовский колледж рекламы, сервиса и туризма «Сократ», город Ростов-на-Дону

ENVIRONMENTAL NUTRITION AS A PERSPECTIVE DIRECTION OF DEVELOPMENT OF HOTEL BUSINESS

Vershinina Ludmila Pavlovna

Teacher of the highest qualification category of the state Autonomous professional educational institution of the Rostov region "Rostov College advertising, service and tourism "Socrates", the city of Rostov-on-don

АННОТАЦИЯ

Статья посвящена вопросам внедрения в гостиничный бизнес экологического питания. Рассмотрены особенности экологических отелей и экологического питания в гостиницах и его влияния на состояние здоровья человека.

ABSTRACT

The article is devoted to the implementation of the hotel business of environmental nutrition. The peculiarities of ecological accommodation and ecological food in hotels and its impact on human health.

Ключевые слова: гостиница, экологический туризм, экологическое питание, экопродукты

Keywords: the hotel, eco-tourism, ecological food, ecological products

На доходность и успешность любого гостиничного предприятия влияет большое количество факторов. Экологический, наряду с социальным и экономическим, является основным и самым важным фактором, оказывающим влияние на развитие сферы гостеприимства в целом и гостиничного бизнеса в частности. Именно этот фактор определяет удовлетворенность потребителя гостиничных услуг обслуживанием посредством ощущения безопасности и комфортности, а также воздействия на состояние здоровья. Усиление конкуренции на рынке гостиничных услуг является одной из значимых тенденций развития гостиничного сервиса в России, вследствие чего, появляется большое количество средств размещения с весьма завывшенными амбициозными планами привлечения гостей, что влечет за собой перенасыщение рынка гостиничных услуг однотипными предложениями.

В результате сложившейся ситуации любому средству размещения необходимо стремиться к тому, чтобы не только сохранить, но и закрепить свои позиции на рынке гостиничных услуг. Добиться этого возможно путем внедрения инновационных услуг и технологий при обслуживании гостей.

Состояние окружающей среды в настоящее время во всем мире вызывает беспокойство у большого количества людей, что способствует увеличению спроса на экопродукты и, как следствие, появлению такого понятия как "экологичность" в гостиничном бизнесе. Жители всего мира склонны отдавать предпочтение тем гостиницам, которые

заботятся об окружающей среде и природный ресурсах, придерживаются принципов рационального природопользования.

То же касается и ресторанного бизнеса в частности, который является неотъемлемой частью гостиничной индустрии. Множество людей желают питаться свежей и здоровой пищей. Именно поэтому, рестораны, специализирующиеся на блюдах из экологически чистых продуктов необычайно актуальны и востребованы.

По определению Всемирной Организации здравоохранения здоровье – состояние полного физического, психического и социального благополучия. Основным критерием оценки здоровья является уровень способности человека приспосабливаться к окружающей среде [2]. Здесь подразумевается как приспособление к вредным факторам окружающей среды, так и социальная адаптация человека.

Повышенный спрос на экологические туры, сформировавшийся в последнее десятилетие, повлек за собой появление экологических отелей, как составной части системы экологического туризма. На сегодняшний день экологические отели становятся все более популярными. Все чаще путешественники стремятся забронировать номер именно в экологическом отеле.

Экопитание является неотъемлемой частью экологического отеля. Основная цель здорового питания - нормализация биоравновесия в организме человека, которое, население многих стран и горо-

дов, утратило в ходе научно-технического прогресса путем загрязнения и деградации окружающей среды, нерационального использования природных ресурсов.

Состояние здоровья человека, качество его жизни являются основными показателями экологического благополучия территории. Состояние здоровья населения любого региона определяет его экологические характеристики и уровень научно-технического прогресса. Изменение среды обитания человека под воздействием физических, химических и биологических факторов, как правило, антропогенного происхождения повлекло за собой экологические отклонения. Наибольшую опасность представляют вещества промышленного происхождения [1, с. 21].

Многие психические проблемы человека связаны с напряженной современной жизнью, с загрязнением окружающей среды. Эти проблемы можно объяснить и тем, что сейчас человек все больше отдален от природы, ведет малоподвижный образ жизни. Одним из основных факторов риска, наряду с загрязненным атмосферным воздухом, объясняющим рост заболеваемости населения, является гиподинамия, возникающая вследствие освобождения человека от физического труда и негативно влияющая на сердечнососудистую систему, опорно-двигательный аппарат, обмен веществ. Урбанизация, механизация труда и автоматизация производственных процессов довели человека до физического бездействия.

Крупные промышленные центры, в связи с высоким уровнем среднегодовых концентраций загрязняющих веществ в атмосферном воздухе, представляют повышенный экологический риск для здоровья населения. Оксид и диоксид азота, формальдегид, бенз(а)пирен, оксид углерода и твердые взвешенные частицы являются основными веществами, обуславливающими высокий уровень загрязнения атмосферного воздуха

Автотранспорт – основной источник загрязнения, выбрасывает в атмосферу оксид углерода, углеводороды, бенз(а)пирен, формальдегид и частично оксид азота [1, с. 21].

Большинство средств размещения используют для приготовления пищи выращиваемые возле дорог растения, которые содержат значительный процент вредных для здоровья человека элементов. А технология приготовления в ресторанах гостиниц зачастую не соответствует принципам рационального питания. Многие предприятия питания в средствах размещения при приготовлении пищи неоднократно применяют один и тот же жир для жарки; используют маргарин; при составлении меню не придерживаются принципов рационального питания, что негативно может сказаться на состоянии здоровья гостей.

Минимизировать все вышеперечисленные проблемы населения крупных городов возможно путем внедрения в работу средств размещения эко-миссии, способствующей укреплению здоровья гостей.

Если рестораны гостиниц, преследующих эко-миссию, откажутся от быстрых и вредных способов приготовления пищи, обусловленных незнанием принципов рационального питания, они смогут выступить элементом системы образования в направлении перехода на здоровое питание.

Добиться этого можно путем организации общественного питания средства размещения построенного на научных принципах с учетом контингента гостей, в соответствии с потребностями организма в пищевых веществах и энергии.

Развития навыков здорового питания требует комплексного подхода и создания системы экологического отеля, элементами которой будут являться непосредственно гости отеля, поставщики услуг, а именно сельское хозяйство, пищевая промышленность, транспорт, предприятия здравоохранения, предприятия общественного питания, взаимосвязь элементов которой позволит сфере гостеприимства стать базой для решения вопросов о здоровом питании актуальных на сегодняшний день.

Экологическое питание в гостинице - это блюда, приготовленные из натуральных продуктов, выращенных на экологически чистых территориях с применением только натуральных удобрений без использования генномодифицированных компонентов, антибиотиков, гормонов роста, усилителей вкуса, консервантов, красителей искусственного происхождения с соблюдением принципов рационального природопользования.

Добиться этого возможно путем сотрудничества с фермерскими хозяйствами и предприятиями производящими продукты питания в соответствии со стандартами экологического земледелия и экологического производства.

Наличие в гостинице собственного небольшого фермерского хозяйства, где производятся растения и животные, является одним из способов получения рестораном экологически чистых продуктов.

Взаимодействие средств размещения с предприятиями здравоохранения позволит разработать такое меню для гостей, в котором весь рацион будет сбалансированным, учитывающим суточные нормы потребления белков жиров и углеводов.

Основной задачей всех средств размещения является реализация спроса, а поскольку спрос на эко-питание возрастает с каждым днем, то и спрос на гостиничные услуги в целом значительно увеличится. Гостиница, путем предоставления своему гостю рационального, сбалансированного и экологически чистого питания, сможет проявить заботу о его здоровье.

Рациональное, сбалансированное питание - выбор потребителя, который осознает его глобальное значение, а гостиницы, в свою очередь - это посредники на пути к оздоровлению.

Реализация всех вышеперечисленных мер позволит не только улучшить состояние здоровья гостей, останавливающихся в гостинице, но и значительно увеличить поток туристов и соответственно приток денежных средств в экономику региона, где

расположена гостиница, обеспечивая рост налоговых отчислений в бюджет и стимулируя развитие смежных отраслей экономики, в результате чего увеличится число рабочих мест.

Список литературы:

1. Негативное влияние окружающей среды Ростовской области на здоровье человека и его про-

филактика средствами экологического туризма/Вершинина Л.П.// Международный научный журнал. Механизмы регулирования экономики №2 (46) 2010 - 210 с.

2. Всемирная организация здравоохранения [электронный ресурс] - Режим доступа. - URL: <http://www.who.int/ru/>

УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ - ПРЯМОЙ ПУТЬ К ЭФФЕКТИВНЫМ ПРОДАЖАМ

Капрова Вера Григорьевна

старший преподаватель

Тольяттинского государственного университета,

г. Тольятти (Россия)

Дубовая Юлия Валериевна

студентка 4 курса

Тольяттинского государственного университета

г. Тольятти (Россия)

ASSORTMENT MANAGEMENT – A DIRECT WAY TO EFFECTIVE SALES

Капрова Вера Григорьевна

an assistant professor

Togliatti state university,

Togliatti (Russia)

Dubovaya Yulia Valerievna

a student of the 4th course

Togliatti state university,

Togliatti (Russia)

АННОТАЦИЯ

В статье представлена методика применения классических, но и сегодня важных и популярных, приемов ABC- и XYZ-анализ, предназначенных для дифференциации и совершенствования ассортимента товаров организации. Также исследуется сочетание этих методов, в целях наиболее полного выявления товаров, являющихся «звездами» ассортимента. Эти приемы рассмотрены на примере применения их в практике администрирования товарной политики розничного магазина.

ANNOTATION

The article submits the method of application classical, but also important and popular nowadays, techniques of ABC- and the XYZ analyses intended for differentiation and upgrading of the range of goods of the organization. The combination of these techniques are also analyzed for the purpose of the most complete detection of the goods which are the «stars» of the assortment. These techniques are examined on the example of their application in practice of administration of a commodity policy of a retail store.

Ключевые слова: ассортиментный портфель; товарная политика; ранжирование; ABC – анализ; XYZ – анализ.

Keywords: an assortment portfolio; a commodity policy; ranging; ABC- analysis; XYZ-analysis.

Общеизвестно, что в коммерческой деятельности продажи определяют всё. Одни уверены, что основа продаж – это квалифицированные менеджеры; другие считают, что все решает наличие современной CRM-системы; третьи убеждены, что успешный сбыт обеспечивают маркетинговые коммуникации. В современных торговых компаниях значительная часть усилий руководства должна быть сосредоточена на управлении ассортиментом. Для успешного ведения бизнеса любая компания должна обеспечить результативный запас товаров на своих складах. Оптимальный товарный запас должен быть высоколиквидным и иметь высокую оборачиваемость. Также товарный запас должен иметь высокий уровень доходности. При этом ключ

к эффективному управлению продукции заключается в мотивации отделов, которые непосредственно имеют отношение к продажам. При успешной мотивации этих отделов, они смогут решать серьезные задачи, создать сильную закупочную структуру, сделать продажи эффективными и улучшить показатели компании.

Ассортиментом признается семейство видов, разновидностей и сортов товаров, которые агрегированы или сочетаются по определённому признаку. Ассортимент должен оказывать максимально притягательное воздействие на покупателей. Базисными особенностями совместимости товаров являются производственный, сырьевой и потребительский признаки.[3]