

значительного государственного участия в форме инвестиций, создания условий для максимального использования действующих технологий и разработок. Появления новой базы для развития может быть выражена в создании научных центров, технопарков, кластеров, конструкторских бюро. Минпромторг прогнозирует рост отрасли за счет спроса на внутреннем рынке из-за импортозамещения и сильного износа, имеющего в России парка оборудования.

Подводя итог, можно сказать, что российская станкостроительная промышленность находится в начале нового этапа. Кризисные ситуации могут дать новые возможности развития отрасли. Наблюдается ослабление всех деловых игроков на мировом рынке промышленности, что естественно отразится в снижении конкурентной борьбы. В России появляется необходимость срочно вводить инновации в станкостроительную деятельность, которые дадут возможность перейти на новые качественные уровни работы организаций. В результате создаются принципиально новые направления деятельности в существующей сфере.

### Литература

1. Ассоциация производителей станкоинструментальной продукции «Станкоинструмент». Интернет-выставка металлообрабатывающих станков, оборудования и инструмента. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://stankoinstrument.ru>. – Дата обращения 12.10.2022.

2. Механик, А. Трудная жизнь станков / А. Механик [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://b2b34.ru/news/rubrika-odnako/rubrika-odnako/trudnaya-zhizn-stankov>. – Дата обращения 12.10.2022.

3. Статистика отрасли станкоинструментальной промышленности в России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://budget.minpromtorg.gov.ru/citizens/raskhody-po-otraslyam-w?tag=stanko>. – Дата обращения 13.10.2022.

4. Грибков А. А. Развитие зарубежного и российского станкостроения / А. А. Грибков, С. Н. Григорьев, Д. В. Захарченко. – Вестник МГТУ «Станкин» – 2012 – Т. 1, № 1 – С. 8–11.

УДК 663.93

**Алишевич А. С., Гракович В. Н.**, студенты  
научный руководитель – **Мишкова М. П.**, к. э. н.  
УО «Брестский государственный технический университет»  
г. Брест, Республика Беларусь

### ПЕРСПЕКТИВЫ КОФЕЙНОГО БИЗНЕСА В ГОРОДЕ БРЕСТЕ

Открытие собственной кофейни — это выгодное решение, поскольку данный сегмент заведений общественного питания представляет собой молниеносно растущую и развивающуюся концепцию, которая с 2011 года стабильно увеличивается на 7 % в год. Кофейня — это направление в ресторанной индустрии, в котором первоочередно подаются всевозможные виды кофе — эспрессо, капучино, американо, латте и т. д., чай, другие горячие и холодные напитки, а также выпечка, десерты, закуски и другое. Управление собственным кафе в действительности представляет полезный бизнес-опыт. Атмосфера таких заведений превратит хмурое и сонное утро белорусских жителей в светлое и бодрое начало дня, снимет стресс напряжение в дневное время и позволит расслабленно проводить вечер. Согласно сегодняшним реалиям на белорусском рынке сферы общепита открытие кофейни — рентабельная инвестиция с периодом окупаемости от 2 лет и денежным оборотом от 800 BYN. Торговля кофе и десертами — выгодный вариант, который наделен высочайшим потенциалом для существенной отдачи от инвестиций в любой другой малый бизнес. К сожалению, создать успешное кафе не так просто, как готовить кофе и предлагать клиентам кондитерские изделия. Приоритетная задача предпринимателя — грамотная организация кафе. Безусловно, как и в любой другой

отрасли, создание бизнеса в направлении общепита содержит ряд подводных камней, которые следует учитывать предварительно.

Сегодня жизнеспособное кафе — это концептуальное современное заведение с налаженной внутренней инфраструктурой, идеей и креативной подачей. Безусловно, чтобы заведение в сфере общественного питания приносило доход, кофейня должна быть уютной, комфортной и атмосферной. В понятие концепции входит не только интерьерное оформление кофейни и направление кухни. Необходимо комплексное формирование имиджа заведения, которое включает общение сотрудников с клиентами и общий опыт от посещения кофейни. Задача владельца хорошего кафе — обеспечение не только сытости клиентов, но и удовлетворенности от пребывания в комфортной и ненавязчивой атмосфере. Концептуальное заведение повествует историю, которая отражается в каждом аспекте — декоре, сотрудниках, кухне, рекламных решениях, дополнительные службы и сервисы. Огромным плюсом открытия атмосферного и душевного заведения в сфере общественного питания — неисчислимая масса концепций. Главное — дать волю воображению: кафе для вегетарианцев, поп-ап кофейня, лаунж-заведение, летнее или семейное кафе и другое.

Рассмотрим быстроразвивающиеся и перспективные кофейни города Бреста:

- Кофейня «Cafes la Brasilena» по адресу ул. Гоголя, 11.
- Кофейня «Корица» по адресу ул. Советская, 130.
- Кофейня «Paragraph» по адресу Набережная Франциска Скорины, 2.
- Кофейня «1801» находящаяся по адресу ул. Советская, 80.
- Кофейня «K'lab coffee» на пр-те Машерова, 54.
- Кофейня «World coffee» по адресу ул. Гоголя, 59.

Пообщавшись с баристами некоторых заведений, пришли к выводу о том, что кофе как сырье для приготовления напитков везде практически одинаков: эспрессо-смесь 100 % арабики: 60 % Бразилии Суль-де-Минас натуральной обработки, 20 % мытой Гватемалы Фэнси и 20 % мытой Эфиопии Оромия. Доля каждого сорта в помеле может различаться, однако основную часть занимает именно бразильский эспрессо.

Следовательно, успех кофейного заведения кроется отнюдь не в сорте кофе или в степени его обжарки, а в эмоциях, которые посетитель получает от выпитой кружки вкусного и терпкого напитка. «Экономика впечатлений» здесь играет решающую роль. Раньше человеку было достаточно купить кофейные зерна в мешках. Позже — молотый кофе в брикетах. Несколько сотен лет назад стало принято пить кофе в ресторанах или кафе. Но сегодня нам этого мало. Люди хотят вместе с чашкой кофе получить незабываемые впечатления и готовы платить за это значительно больше.

Существует множество примеров, которые являются доказательствами такого явления: парк развлечений «Disneyland», сеть кофеен «Sturbucks», телефоны «Apple» и многое другое. Люди готовы платить свои деньги за бренд, потому что знают, что за этим брендом скрывается не столь качество продукции, сколько эмоции от этих предметов.

Поэтому, создавая кофейню, особое внимание нужно уделять не только качеству (хотя, это также не мало важно), но и атмосфере, уюту и красоте заведения, вежливости и приветливости обслуживающего персонала, приятной музыке и красивой посуде.

### Литература

1. Coffee Shop Sales and Growth [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://smallbusiness.chron.com/>. – Дата доступа: 22.10.2022.
2. Coffee Shop Business Opportunities [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.permatabank.com/>. – Дата доступа: 22.10.2022.
3. «Я держал в руках 20 долларов и плакал». Интервью с директором Paragraph [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://natatnik.by/>. – Дата доступа: 22.10.2022.
4. 8 атмосферных кофеен Бреста [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.websmi.by/> – Дата доступа: 22.10.2022.