

**АСПЕКТЫ ЭФФЕКТИВНОГО ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ РЕСТОРАНОВ И ЛОКАЛЬНЫХ
ФЕРМЕРСТВ НА ОСНОВЕ ПРИНЦИПОВ ЭКОНОМИКИ ЗАМКНУТОГО ЦИКЛА**

Кутнякова Л.П. (ИТМО)

Научный руководитель – преподаватель Макаренко Е.Д. (ИТМО)

Введение. В последнее время наблюдается растущий интерес к устойчивому развитию, что находит отражение в различных сферах экономики, включая ресторанный бизнес. Одним из главных элементов данного процесса является включение сельских хозяйств в систему доставки продуктов для ресторанов, что не только помогает сохранению местного бизнеса, но и соответствует идеям экономической системы с закрытым циклом. Экономическая модель замкнутого цикла подразумевает сокращение отходов и оптимальную эксплуатацию ресурсов, что приобретает особое значение в свете мировых экологических проблем и климатических перемен. Актуальность рассматриваемой темы объясняется необходимостью создания прочных стратегий для ресторанного сектора. Увеличение потребительского интереса к качеству продуктов и их происхождению, а также возрастание требований к товарам, соответствующим экологическим нормам, делают местные фермерские хозяйства важными партнерами для предприятий общественного питания. Сотрудничество между двумя сторонами открывает новые возможности для улучшения качества блюд, снижения выбросов углекислого газа и поддержки местных сообществ.

Основная часть. Для создания эффективного взаимодействия двух сторон необходимо установить проблемы в данном типе сотрудничества. Таковыми являются:

1. Знание ресторатором (шеф-поваром, зав. производством и пр.) местных производителей и умение с ними работать. Не хватает информированности и опыта;
2. Ресторану требуются не все части скота, а дальнейшая реализация не проданных частей усложняется, что не выгодно фермерским хозяйствам;
3. Топовым ресторанам требуются иные сорта продукции, которые не выгодны для фермеров в производстве [1].

На основе проблем во взаимодействии были выявлены аспекты эффективного сотрудничества ресторанов и локальных фермерств:

1. Создание единой коммуникационной площадки для ресторанов и фермерств;
2. Совершенствование сотрудничества ресторана и фермерства путем вторичного использования отходов ресторана фермерством.
3. Настройка в CRM системе, учитывающая не только прибывшие фермерские продукты, но также и вторичное сырье, которое было отправлено на ферму для его дальнейшего преобразования в корма и компост.

Выводы. Проведен анализ основных проблем сотрудничества ресторанного бизнеса и локальных фермерств и разработаны практические рекомендации по эффективному сотрудничеству двух сторон.

Список использованных источников:

1. Зюкина С.Л., Мазикина А.А., Мирзаева Н.Р. ПРОБЛЕМАТИКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО И ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СУВЕРЕНИТЕТОВ В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ [Электронный источник]. – URL: <https://phsreda.com/e-articles/10513/Action10513-107544.pdf> (дата обращения: 20.02.2025).