

ҚАЗАҚСТАН РЕСПУБЛИКАСЫ БІЛІМ ЖӘНЕ ҒЫЛЫМ МИНИСТРЛІГІ
MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE REPUBLIC OF KAZAKHSTAN

Л.Н.ГУМИЛЕВ АТЫНДАҒЫ ЕУАЗИЯ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ
L.N. GUMILYOV EURASIAN NATIONAL UNIVERSITY



**«ЗАМАНАУИ ЖАҒАНДЫҚ СЫН-ҚАТЕРЛЕР ЖАҒДАЙЫНДАҒЫ
ЭКОНОМИКАЛЫҚ ЖҮЙЕЛЕРДІҢ ТҰРАҚТЫЛЫҒЫ»**
атты халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының
ЕҢБЕКТЕР ЖИНАҒЫ
27 мамыр 2022 ж.

СБОРНИК ТРУДОВ
международной научно-практической конференции
**«УСТОЙЧИВОСТЬ ЭКОНОМИЧЕСКИХ СИСТЕМ В УСЛОВИЯХ
ГЛОБАЛЬНЫХ ВЫЗОВОВ СОВРЕМЕННОСТИ»**
27 мая 2022 г.

PROCEEDINGS
International scientific and practical conference
**«SUSTAINABILITY OF ECONOMIC SYSTEMS UNDER CONDITIONS OF
MODERN GLOBAL CHALLENGES»**
27 May 2022

Нұр-Сұлтан, Қазақстан
Нур-Султан, Казахстан
Nur-Sultan, Kazakhstan

УДК 330
ББК 32
3-21

Редакционная коллегия:

Заведующая кафедрой «Туризм» к.э.н., профессор Муталиева Л.М.
Ответственная за НИР кафедры «Туризм» к.э.н., ассоциированный профессор Мусина К.П.
К.э.н., доцент кафедры «Туризм» Акишева А.С.

3-21 **Заманауи жаһандық сын-қатерлер жағдайындағы экономикалық жүйелердің тұрақтылығы:** халықаралық ғылыми-тәжірибелік конф. еңбектер жинағы. – Нұр-Сұлтан: Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, 2022.

Устойчивость экономических систем в условиях глобальных вызовов современности: Сб. трудов межд. научно-практической конф. – Нур-Султан: Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева, 2022.

Proceedings of the international scientific and practical conference «**Sustainability of economic systems under conditions of modern global challenges**» Nur-Sultan, L.N.Gumilyov Eurasian National University, 2022.

ISBN 978-601-337-680-6

Халықаралық ғылыми-практикалық конференция еңбек жинағында Қазақстан Республикасындағы және шетелдегі жаһандық сын-қатерлер жағдайында экономикалық жүйелердің орнықтылығын қамтамасыз етудің өзекті аспектілері қарастырылған.

В сборнике материалов международной научно-практической конференции рассмотрены актуальные аспекты обеспечения устойчивости экономических систем в условиях глобальных вызовов в Республике Казахстан и за рубежом.

The proceedings of the international scientific and practical conference consider topical aspects of ensuring the sustainability of economic systems in the face of global challenges in the Republic of Kazakhstan and abroad.

**УДК 330
ББК 32
3-21**

ISBN 978-601-337-680-6 © Л.Н.Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, 2022
© Евразийский Национальный университет им. Л.Н. Гумилева, 2022
© L.N. Gumilyov Eurasian National University, 2022

Конференция Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, Ресей халықтар достығы университетінің Қонақ үй және туризм Институты, Шота Руставели атындағы Батуми мемлекеттік университеті, Ташкент Мемлекеттік Экономикалық университеті, М. Рысқұлбеков атындағы Қырғыз экономикалық университеті және Бұқара Мемлекеттік Университеттерімен бірлесіп ұйымдастырылды.

Конференция организована Евразийским национальным университетом им. Л.Н. Гумилева совместно с Институтом гостиничного бизнеса и туризма РУДН, Батумским государственным университетом имени Шота Руставели, Ташкентским Государственным Экономическим университетом, Кыргызским экономическим университетом им. М. Рысқұлбекова, Бухарским Государственным Университетом.

The conference was organized by L.N. Gumilyov Eurasian National University together with the Institute of Hotel Business and Tourism of the Peoples' Friendship University of Russia, Batumi Shota Rustaveli State University, Tashkent State Economic University, Kyrgyz Economic University named after Musa Ryskulbekov, Bukhara State University.

Материалы публикуются в авторской редакции. Редакционная коллегия не несет ответственность за достоверность информации, приводимой авторами.

3. Лукьянова, Ю.В. Методы оценки удовлетворенности и повышения лояльности клиентов в гостинице/Ю.В.Лукьянова, Е.Ю. Никольская // Наука XXI века: актуальные направления развития. – 2016. - № 1-1. – с. 360-366.

4. Программа лояльности ALL (Accor Live Limitless) [Электронный ресурс]. – URL: <https://all.accor.com/loyalty-program> (дата обращения 11.04.2022).

ДИЗАЙН ИНТЕРЬЕРА КАК КОНКУРЕНТНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО В РЕСТОРАННОМ БИЗНЕСЕ

Ерсін Балауса Ануарқызы

a.botagoz.s@mail.ru

Магистр 1 курса ОП ЕМВА «Гостеприимство и управление досугом»
НАО «Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева»,
г.Нур-Султан, Республика Казакстан

Научный руководитель: к.э.н., профессор Муталиева Л.М.

Дизайн интерьера только недавно стал неотъемлемой частью индустрии гостеприимства. В некоторых случаях это дает ощущение идентичности бренда, а в некоторых случаях дизайн ресторана может быть единственной причиной выбора определенного предприятия среди других. Благодаря интернету и социальным сетям клиентам становится все проще сообщать о том, что им нравится, а что нет. Дизайн является важным фактором, когда речь заходит о том, чтобы гости выбирали, куда потратить свои деньги. Поэтому дизайнеры ресторанов сосредотачиваются на улучшении качества обслуживания гостей с помощью своих дизайнов. Дизайнер управляет всем процессом оформления интерьера, начиная с планировки помещения, освещения, систем вентиляции, акустики; отделки стен; и заканчивая размещением мебели и установкой навигационных знаков.

Продуманный дизайн ресторана и всего его оборудования в первую очередь должен быть рассчитан на сотрудников, а не только на гостей. Естественно, это порождает проблемы, с которыми большинство разработчиков предприятий не знакомы: сколько станций технического обслуживания вам нужно по сравнению с количеством гостевых столов? Где вы их размещаете, чтобы они не мешали, но все же были в пределах эффективной досягаемости? Сколько столовых приборов следует хранить? Куда деваются обеденные свечи во время обеда? Многие вопросы проектирования требуют понимания со стороны эксперта по эксплуатации еще до того, как операции будут запущены. Таким образом, наймите внешнего эксперта, чтобы получить важные исходные данные уже на этапе планирования – или даже для анализа ваших текущих операций.

Сегодня индустрия гостеприимства стремится предоставить гостям полный уникальный опыт во всех аспектах их пребывания. В последнее время

люди ищут более современный, теплый стиль дизайна, который будет реализован во всех сферах обслуживания гостей, и важно соответствовать требованиям потребителей.

Функциональность дизайна может быть улучшена во многих областях текущей работы. Некоторые важные аспекты функционального проектирования должны быть рассмотрены на ранней стадии на этапе планирования.

На первый взгляд, что бросается в глаза клиентам - сочетание интерьера и освещение. Удовлетворенность населения услугами заключается в понятии как «качество» и тем же ресторанный бизнес обеспечивает качество и удовлетворенность клиентов. Изучение ресторанного бизнеса, с каждым годом набирает обороты актуальности. Ресторанный бизнес — это не только бизнес, но и является удовлетворенно необходимым потребностям населения. Особую роль при строении ресторанного бизнеса принимаются важные решения как: репутация, квалифицированные персоналы и специалисты, долговременные поставщики, система маркетинга и т.д. Преимущества данного выделенного являются долгосрочными и дают возможность достигать более высокую потребность прибыли.

Популярность среди посетителей и успешность ресторана зависит в последнюю очередь от дизайна интерьера заведения и уютной обстановки ресторана. Завоевать истинное доверие и предвидеть желание для постоянных клиентов сможет только тот ресторан, который будет уникален и в котором будет создана теплая атмосфера. Популярность ресторана во многом зависит от первого впечатления и оформление внутреннего дизайна.

Несомненно, эстетичный дизайн интерьера является обязательным условием, но это далеко не все, что создает отличные впечатления для гостей. Есть много факторов, которые выходят за рамки зрения. Возьмем, к примеру, удобство сидения: не все красивые стулья одинаково удобны. Прежде чем заказать полный комплект стульев для вашего ресторана, протестируйте стул в сочетании со столом, чтобы обеспечить правильное расстояние между столешницей и высотой сидения. Кроме того, выберите столешницу, которая будет не только красивой, но и долговечной, эргономичной и с хорошим захватом для клиента.

Вы когда-нибудь были в ресторане и думали, что что-то не так, но вы не могли понять, что именно? Позвольте мне сказать вам: все дело в освещении. Хорошее освещение — это целая наука. Убедитесь, что у вас есть профессиональный дизайнер по свету, который творит свое волшебство – как для дневных, так и для ночных сцен, если у вас есть ресторан, который работает во время обеда и ужина.

При строении дизайна обсуждаются такие детали как:

Интерьер внутреннего дизайна;

Планировка;

Оперативность обслуживания;

Внешний вид.

Говоря о планировке ресторана, нужно придерживаться особенных правил, при помощи которых будет возможность в большей степени рационально

использовать помещение, которое предназначено для ресторана, хотя, как известно, предусмотреть все практически невозможно.

Проектирование ресторанов основывается на нескольких основных принципах:

1. Дизайн интерьера ресторана должен быть полностью завершенным, чтобы не оставалось никакой интерьерной недосказанности. Каждый отдельно взятый интерьерный элемент или аксессуар должен гармонично дополнять общую картину интерьера.

2. При первоначальном проектировании ресторана необходимо учитывать тот факт, что почти наверняка в дальнейшем в оформление внутреннего убранства ресторана будут вноситься некоторые изменения. И в изначальной разработке дизайна ресторана должны быть указаны возможности для последующих изменений в проекте ресторана.

3. Проект ресторана должен целиком и полностью отвечать всем законам эргономичности. То есть, дизайн интерьера ресторана не должен создавать излишних неудобств для персонала заведения и посетителей. В проекте ресторана необходимо грамотно распределить всю свободную площадь помещения. Также необходимо предусмотреть то, как различные зоны заведения будут взаимосвязаны. Только тогда ресторан будет уютным.

Подводя итоги, можно перейти к тому, что интерьер и дизайн не создаются только при помощи мебели. Немаловажную роль в процессе создания уникального стиля играет и текстильный дизайн интерьера, который можно применить в том или ином ресторане. Текстиль добавляет в дизайн интерьера любого ресторана своеобразный шарм, определенный уют. Учитывайте функциональность с самого начала процесса проектирования, думайте о своем дорогом персонале и старайтесь обеспечить гостям впечатления, выходящие за рамки эстетики. И если вы не найдете подходящего продукта на рынке, сделайте его. Всегда есть люди, которые сильно увлечены разработкой решений для вас – или поиском их вместе с вами.

Список использованной литературы:

1. Гвоздовская В. Операционный директор // Сила ресторанной компании. ISBN 978-5-6044967-4-9//Издательство Рестораны ведомости. 2021 - 264 стр.

2. Курочкина О. Ресторан: Работа над ошибками. ISBN: 9785981761225// 2015 – 195 стр.

3. Канеман Д. Думай медленно... решай быстро. Издательство АСТ, 2013. ISBN 978-5-17-080053-7 – 656 стр.

4. Коллинз Д. От хорошего к великому. ISBN978-5-00100-363-2 Издательство МИИФ, 2016 – 320 стр.

5. Орлова М. В. Особенности формирования конкурентных преимуществ предприятий ресторанного бизнеса. Управление экономическими системами: электронный научный журнал, 2013. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/osobennosti-formirovaniya-konkurentnyh-preimuschestv-predpriyatiy-restorannogo-biznesa-1/viewer>

6. Дизайн интерьера. Режим доступа:
https://ru.wikipedia.org/wiki/Дизайн_интерьера

7. Лунёва Ю.В. Влияние инноваций на развитие ресторанного бизнеса. «Инновации и инвестиции». No 7. 2020. Режим доступа:
<https://cyberleninka.ru/article/n/vliyanie-innovatsiy-na-razvitie-restorannogo-biznesa/viewer>

ОСОБЕННОСТИ СТРАТЕГИЙ РАЗВИТИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ В ТУРИЗМЕ

Бермагамбетова А.К.

Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева,

г. Нур-Султан, Республика Казахстан

E-mail: almabermagambetova@gmail.com

Научный руководитель Акишева А.С.

Как известно, каждая стратегия должна разрабатываться под строго поставленные цели. Соответственно, множество целей определяет обширную типологию стратегий. Очевидно, что даже предприятия, находящиеся в одной отрасли и которые занимаются одним видом деятельности, не всегда будут одинаковые цели. В первую очередь, это связано с уникальностью предприятий сферы туризма как по набору ресурсов, так и по вариантам предлагаемых управленческих решений, так как процесс управления редко поддается формализации. Данный факт усложняет процесс разработки стратегии или адаптации готового «шаблона» модели поведения к условиям конкретного предприятия в значительной степени.

Структуризация стратегии позволяет абстрагироваться от несущественных элементов и помогает сосредоточиться на ключевых вопросах выбора экономической стратегии учитывая воздействия внешней и внутренней среды.

В стратегическом планировании деятельности туристских предприятий существуют системные интегративные этапы развития.

Ключевым словом в данном наименовании является «интегративное», которое характеризует объединенные целевой направленностью управленческие решения, отдельно ориентированные и скоординированные на разных стадиях. Интегративное стратегическое формирование подобных предприятий представляет собой комплекс и приращение знаний об эффективном долгосрочном развитии, а также трансформацию данных знаний в практику скоординированных действий – стратегию.

Интегративное стратегическое формирование туристского предприятия может рассматриваться как многостороннее явление и одновременно выступает:

1. методом достижения цели;
2. процедурой рассмотрения и решения проблем;