



**Л. Н. ГУМИЛЕВ АТЫНДАҒЫ ЕУАЗИЯ ҰЛТТЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ
ЕВРАЗИЙСКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. Л. Н.
ГУМИЛЕВА
L.N. GUMILYOV EURASIAN NATIONAL UNIVERSITY**

**«ЖҮЙЕЛІК КӘСПКЕРЛІК: УНИВЕРСИТЕТТЕРДІҢ, БИЗНЕС
ПЕН МЕМЛЕКЕТТІҢ КООПЕРАЦИЯСЫНЫҢ АҒЫМДАҒЫ
ЖАҒДАЙЫ МЕН ПЕРСПЕКТИВАЛАРЫ»**

*Халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының
ЕҢБЕКТЕР ЖИНАҒЫ*

СБОРНИК ТРУДОВ

Международной научно-практической конференции

**«СИСТЕМНОЕ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО: ТЕКУЩЕЕ
СОСТОЯНИЕ И ПЕРСПЕКТИВЫ КООПЕРАЦИИ
УНИВЕРСИТЕТОВ, БИЗНЕСА И ГОСУДАРСТВА»**

WORKS

of the International scientific and practical conference

**«SYSTEMIC ENTREPRENEURSHIP: THE CURRENT STATE
AND PROSPECTS OF COOPERATION BETWEEN
UNIVERSITIES, BUSINESS AND THE STATE»**

Нұр – Сұлтан, 2022

УДК 330
ББК 65
Ж 85

Рецензенты: вице-президент университета «Туран», д.э.н., профессор Алиев О.Ж.

профессор Евразийского национального университета им.Л.Н.Гумилева, к.э.н. Мажитов Д.М.

Редакционная коллегия

Майдырова А.Б. – д.э.н., профессор, заведующий кафедрой, Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева, г.Нур-Султан

Мырзахмет Ж.К. – PhD, доцент, Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева, г.Нур-Султан

Мырзахмет М.К. – к.ф/м.н., доцент Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева, г.Нур-Султан

Ауелбекова А.К. – к.э.н., доцент, Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева, г.Нур-Султан

ISBN 978-601-337-675-2

«Жүйелік кәсіпкерлік: университеттердің, бизнес пен мемлекеттің кооперациясының ағымдағы жағдайы мен перспективалары» халықаралық ғылыми-тәжірибелік конференциясының еңбектер жинағы. –Нұр-Сұлтан: Л.Н.Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, 2022. -224б.

Сборник трудов международной научно-практической конференции «Системное предпринимательство: текущее состояние и перспективы кооперации университетов, бизнеса и государства». –Нур-Султан: Евразийский национальный университет им.Л.Н.Гумилева, 2022. -224с.

Works of the International scientific and practical conference «Systemic entrepreneurship: the current state and prospects of cooperation between universities, business and the state». - Nur-Sultan: L.N. Gumilyov Eurasian National University, 2022. -224p.

УДК 330
ББК 65

ISBN 978-601-337-675-2

© Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті, 2022

© Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева, 2022

© L.N. Gumilyov Eurasian National University, 2022

жұмыстар жүргізілуде. Зерттеу жұмыстарының мақсаты тәуекелге бағдарланған тәсілдерді ескере отырып, яғни жұмыскерлерге әсер ететін өндірістік зиянды және қауіпті факторлардан қорғайтын жеке қорғану құралдарымен қамтамасыз ету мәселелері бойынша жеке қорғану құралдарының номенклатурасы («пилоттық» кәсіпорындар мысалында), жеке қорғану құралдарымен қамтамасыз ету және олардың қамтамасыз етілуін бағалау туралы әдістемелер әзірленетін болады. Ғылыми әдістемелер Қазақстан Республикасы кәсіпорындарында еңбекті қорғау бойынша шараларды жоғары дәрежеде жоспарлап, жұмыс берушінің еңбекті қорғау саласына бөлетін қаражатын экономикалық тұрғыдан тиімді жұмсауына ықпалын тигізеді.

Қолданылған әдебиеттер

1. Қазақстан Республикасының Еңбек Кодексі. Қазақстан Республикасының Кодексі 2015 жылғы 23 қарашадағы № 414-V ҚРЗ. // <http://adilet.zan.kz/kaz/docs/K1500000414>.

2. Ильина Е.И., Частухина Т.Н. Проблемы оценки освещения рабочих мест при СОУТ журнал «Охрана труда и соцстрахование», август 2017 г.

3. Өндірістік объектілерді еңбек жағдайлары бойынша міндетті мерзімдік аттестаттау қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау және әлеуметтік даму министрінің 2015 жылғы 28 желтоқсандағы № 1057 бұйрығы.

4. Кәсіптік тәуекелдерді басқару қағидаларын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Еңбек және халықты әлеуметтік қорғау министрінің 2020 жылғы 11 қыркүйектегі № 363 бұйрығы.

5. «Еңбек жағдайларын бағалау мен жіктеудің гигиеналық критерийлері өндірістік орта факторларының зияндылығы мен қауіптілігі, еңбек процесінің ауырлығы мен қауырттылығы» әдістемелік ұсынымдарын бекіту туралы Қазақстан Республикасы Денсаулық сақтау министрлігінің санитарлық-эпидемиологиялық бақылау комитет төрағасының 2020 жылғы 31 желтоқсандағы № 24 бұйрығы.

УДК 338.43

ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В УСЛОВИЯХ СОВРЕМЕННОСТИ В КАЗАХСТАНЕ

Жаппасбаева Амина Бериковна

mokka23102003@gmail.com

Студентка специальности «Туризм» ЕНУ им. Л.Н.Гумилева,

Нур-Султан, Казахстан

Научный руководитель – Омарова К.А.

Ресторанный бизнес является перспективно развивающимся сектором с большим потенциальным вкладом в мировую экономику,

прочно вошедшим в современную жизнь многих людей и ставшим неизменным атрибутом выходного дня, а также местом проведения повседневного отдыха и даже местом ежедневных бизнес-встреч. В настоящее время мы наблюдаем бурное процветание сферы общественного питания, являющейся естественной биологической потребностью каждого человека [1].

По результатам 2021 года Казахстан расположился на 129-м месте с долей туризма от ВВП в 6,2% и денежным объемом в \$7,9 млрд, а предприятия общественного питания, входящие в долю туризма, еще меньше. Но Государственная программа по улучшению, развитию туристских услуг, предполагает долю ВВП в сфере туризма 8% к 2023 году, а в течение пяти полледующих лет увеличение вклада отрасли в ВВП до 15% [2].

В ресторанном бизнесе во время короновирусной инфекции кризис усилил конкуренцию в ресторанном бизнесе, многие предприятия обанкротились, некоторые и вовсе закрылись, эти предприятия не сумели переориентироваться, не запустили доставку блюд, не стали развивать у себя фаст-фуд. Ситуация в ресторанном бизнесе на сегодняшний день выглядит следующим образом: до пандемии в Казахстане работало 18-19 тыс. ресторанов, баров, кафе, в 2020 году около 60% из них приостановили свою деятельность, 20% – закрылись навсегда.

Согласно Постановлению государственного санврача столицы Сархат Бейсеновой от 11 июля 2021 года, разрешалось организовывать работу заведений общественного питания с соблюдением социальной дистанции не менее двух метров между соседними столами, и обязательное условие - заполняемость до 50%, но не более 30 посадочных мест (ранее заполняемость в ресторанах составляла 30%); график работы заведений в будние дни составлял с 07:00 до 20:00 с запретом деятельности в субботу и воскресенье, летним кафе разрешалось работать с числом посадочных мест не более 30 с графиком работы в будни с 07:00 до 22:00, кроме выходных. Для банкетных залов (обслуживание по типу ресторанов и кафе, проведение поминок), участвующих в Ashyq, установлен режим работы внутри помещения в будние и выходные дни с 07:00 до 22:00, а на открытом воздухе (летние залы) с 7:00 до 24:00. При этом доставка и вынос еды осуществлялись в штатном режиме [3].



Рисунок - 1. Наличие доставки в предприятиях общественного питания на 2020 и 2021 года

Примечание: составлено авторами на основе данных [4]

До COVID-19 только 20% участников рынка общепита предлагали привезти заказ на дом, теперь большинство ресторанов осуществляют данную функцию. Для наглядного примера и визуального восприятия рассмотрим схему ниже (рисунок 1).

Диаграмма показывает, что в условиях самоизоляции наличие доставки сыграло значительную роль в существовании предприятий, появились новые функции доставки еды. Например, служба доставки еды «Wolt» имеет функцию «Оставить у двери», то есть курьер, доставляя заказ, оставляет его у двери, предварительно постучав в нее и убедившись, что еду заказчики получили, уходит. В тяжелые периоды карантина это помогло обезопасить и курьеров, и заказчиков.

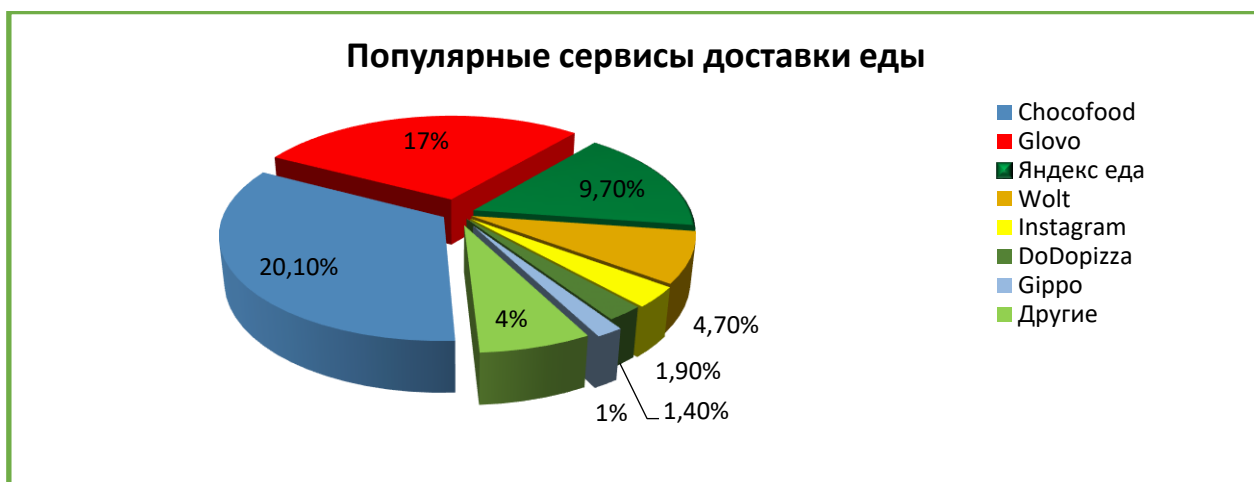


Рисунок - 2. Популярные сервисы доставки еды

Примечание: составлено авторами на основе данных [5]

Рост спроса повлек за собой рост предложений. На данный момент, желая заказать еду, вы не сразу определитесь с выбором службы доставки. Естественно, мы учитываем наличие ресторанов, откуда хотим заказать еду; ассортимент предлагаемых блюд; различные скидки и акции. Игроки рынка доставки еды увеличиваются по сей день, но самыми востребованными и распространенными являются: Chocofood, Wolt, Glovo, через приложение «Instagram», DoDopizza и др. Предлагаю рассмотреть статистику на рынке доставки еды.

С ослаблением карантинных ограничительных мер предприятия общественного питания восстановили свою работу, и чтобы покрыть долги за прошлый период, стали поднимать цены на услуги. По итогам 2021 года услуги общественного питания подорожали на 8,8 процента - за год.

Сильнее всего рост цен в месячной динамике ощутили жители Акмолинской (на 4,1 процента), Туркестанской (на 3,8 процента) и Кызылординской (на 3,2 процента) областей. В 7 из 17 регионов страны цены остались на том же уровне, что и в октябре 2020 года. Среди объектов общественного питания услуги столовых выросли в цене на 10,7 процента за год, услуги организаций быстрого обслуживания - на 10,3 процента, услуги ресторанов, кафе и аналогичных заведений - на 6,2 процента.

Таблица - 1. ТОП-5 универсальных служб доставки еды в Нур-Султане

Наименование служб доставки	Описание	Контакты, сайт
«Едим дома»	Сервис объединяет десятки столичных ресторанов, чтобы предоставить вам наиболее широкий ассортимент и выгодные предложения. Заказать еду можно, выбрав интересующую кухню или заведение.	+7 777 8995678 edimdoma.kz
Foodpanda	Международный сервис доставки еды напрямую из ресторанов, чей центральный офис расположен в Берлине, а казахстанский — в Алматы. Работает с такими ресторанами, как Momento, Sadu, «ВьетКафе», Burger King и другие. Выбор категорий блюд очень широкий: европейская, вегетарианская, азиатская еда, фастфуд, десерты, пицца, суши и многое другое.	+7 800 0805666 foodpanda.kz
Chocofood	Сервис работает с различными заведениями (рестораны, фастфуд, кофейни, шашлычные и другое). Выбор блюд и кухонь весьма широкий: итальянская, русская, грузинская и многие другие. Помимо основных предложений, на сайте действуют различные акции.	+7 727 3494075 astana.chocofood.kz
Good Food	Каждое блюдо подкреплено фотографией и описанием. Условия доставки: при заказе от 3000 тенге действует бесплатная доставка, если сумма меньше — стоимость доставки составляет 600 тенге. Заказать еду можно в любой день с 11:00 до 01:00.	+7 778 3604060; +7 707 3604060 goodfood.kz
Express Panda	Экспресс-доставка любимой еды. Сервис осуществляет доставку по определенному району, посмотреть который можно на официальном сайте. Минимальная стоимость заказа составляет 3000 тенге. На сайте Express Panda также можно попасть на приятную акцию.	+7 7172 269299; +7 776 1011212; +7 777 2021212 expresspanda.kz
Примечание: составлено авторами на основе данных [6]		

В том числе обед в ресторане подорожал на 6,7 процента, кофе и чай в кофейне - на 5,1 процента. В кафе и ресторанах страны цены повысились в среднем на 10-15 процентов. Закупаемое продовольствие в этом году значительно подорожало. На 15 процентов подскочили в цене и расходные материалы. Помимо этого, 80 процентов компаний ресторанного бизнеса арендуют помещения. Плата за аренду тоже растет, с учетом общей ситуации на рынке недвижимости. Цены на аренду ресторанов и прочих пунктов общественного питания выросли незначительно - на 3,1 процента за год. Так, сразу на 56,1 процента подорожала аренда подобных помещений в Мангистауской области, на 16,7 процента - в Карагандинской области, на 14 процентов - в Шымкенте. Аренда непосредственно ресторанов выросла в цене на

4,5 процента, до 3,3 тысячи тенге, столовых - на 2,8 процента, до 1,4 тысячи тенге, кафе - на 2,1 процента, до 3 тысяч тенге за квадратный метр [7].

За 2021 год число заведений общественного питания в пяти крупнейших городах Казахстана приблизилось к 10 000.



Рисунок - 3. Прирост заведений общественного питания за 2021 год

Примечание: составлено авторами на основе данных [8]

В целом, после карантинного периода сектор общественного питания реабилитируется и стабилизируется. Появилось множество видов новых заведений: суши-баров, фреш-баров и мини-кофеен. Тот бизнес, который смог приспособиться к новым условиям, функционирует дальше. С помощью поддержки государства и разумной управляющей политики любой вид предпринимательства постигнет успеха.

Список использованных источников

1. Личман Т.Д. Особенности функционирования предприятий в сфере ресторанного бизнеса, 2009
2. Forbes Kazakhstan. Туристический вклад [Электронный ресурс], 2017. – Режим доступа: <https://inbusiness.kz/ru/news/kak-sebya-chuvstvuet-restoratory-kazahstana>
3. Постановление государственного санврача столицы Сархат Бейсеновой от 8 июля 2021 года [Электронный ресурс], 2021. – Режим доступа: <https://ism.kz/v-nur-sultane-snova-uzhestochili-karantin>
4. Данные INFOLine [Электронный ресурс], 2021. – Режим доступа: <https://infoline.spb.ru/news/?news=210418>
5. Данные Profit.kz [Электронный ресурс], 2020. – Режим доступа: <https://profit.kz/news/57124/94-kazahstancev-ni-razu-ne-zakazivali-edu-v-internete/>
6. Ресторан на диване: ТОП-5 универсальных служб доставки еды в Астане [Электронный ресурс], 2020. – Режим доступа: <https://astana.zagranitsa.com/article/4729/restoran-na-divane-top5-universalnykh-sluzhb-dostavki-edy-v-astane>

7. Данные Бюро национальной статистики АСПиР [Электронный ресурс], 2021. – Режим доступа: https://tengrinews.kz/kazakhstan_news/pohodyi-kafe-restoranyi-stali-obhoditsya-doroje-454943/

8. Исследования 2ГИС [электронный ресурс], 2020. – Режим доступа: <https://informburo.kz/novosti/2gis-issledoval-rynok-obshchepita-kazahstana-v-almaty-rastyot-chislo-kofeen-v-nur-sultane-sushi-barov-103163.html>

ӘОЖ 338.46

ҚОНАҚЖАЙЛЫЛЫҚ ИНДУСТРИЯСЫНДАҒЫ ЗАМАНАУИ ИННОВАЦИЯЛЫҚ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДЫҢ МАҢЫЗЫ

Зейнелкабденова Жанна Батырханқызы

zhanna12_99@mail.ru

«Мейрамхана ісі және қонақ үй бизнесі» мамандығының магистранты,
Л.Н.Гумилев атындағы ЕҰУ, Нұр-Сұлтан, Қазақстан
Ғылыми жетекші - В.Темірғалиқызы

Бүгінгі таңда технология мен саяхаттың тамаша үйлесім екендігіне ешкім күмәнданбайды. Бұл бірлескен күш біздің саяхаттау жолымызда да шешуші рөл атқарады: біз таңдаған демалыс орнынан бастап, сол жерде болған кезде не істейтінімізге дейін, тіпті саяхаттан оралғаннан кейін де орын алады. Google Travel зерттеуіне сәйкес, саяхатшылардың 74%-ы сапарларын ғаламторда жоспарлайды, ал тек 13% - ы туристік агенттіктерді пайдаланады.

21-ғасырда саяхаттауды ұнататын, сонымен қатар жаңа технологияларға құмар адамдардың саны артып жатыр. Бұл біріккен қызығушылық жаңа контекстке жол ашты, онда әлеуметтік медиа, қосымшалар, блогтар және басқалары сапарға шығу уақыты келгенде маңызды рөл атқарады. Сол себепті қонақжайлылық индустриясы осы тенденцияны көбірек түсінген сайын өзінің бизнес-моделін және осы мақсатқа жету үшін өнім ұсынысын бейімдеді.

Туризмдегі технологиялар тұтынушылардың саяхаттау тәсілін өзгертеді, бұл демалу тәжірибесін жақсартуға мүмкіндік береді, ал технологиялық брендтер мен туристік ұйымдар осы дамуды мойындау мен түсінуден пайда көре алады. 21- ғасырдың тұтынушысы алдыңғы ұрпақтардан өте ерекшеленеді. Олар технологияны түсінеді және қызмет көрсету сапасының жоғары болуымен қатар, оған тәжірибе қосылғанын қалайды. Ақпаратқа шексіз қолжетімділікті ескере отырып, қазіргі тұтынушылар алтын стандарт деген не екенін біледі, ең бастысы, олар өз тәжірибесімен әлеуметтік желілерде және шолу платформаларында бөлісуге дайын [1].

Саяхат технологиясы - бұл туризм, саяхат және қонақжайлылық саласындағы ақпараттық технологияларды, электрондық коммерцияны және ұқсас технологиялық шешімдерді қолдануды сипаттау үшін қолданылатын кең термин. Қонақ үй және туристік технологиялар бизнес пен олардың қызметкерлеріне көмектесуге, клиенттерге немесе екеуіне де саяхат сапасын жақсартуға арналған.