

СТАНОВЛЕННЯ ТА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Р. Дудяк, к. е. н., Х. Польнюк, І. Більський, к. е. н.
Львівський національний аграрний університет

<https://doi.org/10.31734/economics2018.25.114>

Постановка проблеми. Вітчизняний ринок громадського харчування перебуває на стадії формування. Хоч в Україні досить багато недорогих закладів швидкого харчування (фаст-фуд) та різноманітних ресторанів, проте переважна більшість не відповідає заявленому рівню. Типовими порушеннями є невідповідність інтер'єру, відсутність інформації для споживачів, некваліфікований персонал, замість єдиного стандартного посуду – набір з того, що є, а більша частина страв у меню – відсутня. Актуальною проблемою є те, що розвиток ресторанів пішов у бік зовнішніх показників: заклади досягли успіху в дизайні, подачі, але водночас самі ресторани недостатньо сприяють розвитку культури споживання їжі, а не просто втамуванню голоду.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. У багатьох наукових працях (М. Мальська, Дж. Уокер, Л. Афагонова, П. Пуцентейло, О. Завадинська, В. Сірий та ін.) приділено увагу аналізу індустрії відпочинку, розвитку індустрії гостинності, в тому числі світового ресторанного ринку, досліджуються окремі періоди формування української національної кулінарної традиції та представлено результати досліджень розвитку підприємств ресторанного бізнесу тощо. Про окремі аспекти інноваційного розвитку ресторанного бізнесу йдеться у працях О. Григоренко, Г. П'ятиницької, О. Борисової. Конкуренцію у сфері готельно-ресторанного бізнесу та питання державного регулювання діяльності цих підприємств розглянуто в працях Л. Агафонової, Т. Городні. Питання постановки менеджменту в підприємствах готельно-ресторанного бізнесу викладено в працях Л. Нечаюк, Р. Вакуленко, Н. Кабушкіна, П. Пуцентейло.

Постановка завдання. Ми ставили завдання: уточнити сутність поняття «ресторанне господарство»; встановити місце та роль ресторанного бізнесу в суспільстві; виділити основні етапи становлення та розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Виклад основного матеріалу. Україна має значний потенціал для розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанне господарство – сфера людської діяльності, що стрімко розвивається останніми роками. Основу цієї галузі складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації виробництва й обслуговування споживачів, їх розрізняють за типами та спеціалізацією.

Ресторанний бізнес мав різні періоди розвитку та завжди залежав від впливу чинників зовнішнього середовища [1].

Протягом багатьох років ресторанне господарство проходило складний шлях, починаючи з місця організації харчування подорожуючих аж до створення потужних мереж ресторанів.

Ще в епохи античності були заклади, які займалися організацією харчування. Приблизно 1700 років до нашої ери у кодексі Хаммурапі (вавилонського царя) таверни слугували важливим елементом соціального та релігійного життя у Стародавній Греції.

У 40-х роках до нашої ери римський трактирний секвій Локат втілював ідею першого в історії «ланча ділової людини», що значно полегшило працю маклерів на галерних пристанях, які не мали часу ходити додому на обід.

У період правління імператора Адріана римські шеф-кухарі розуміли необхідність вищого рівня якості організації обслуговування та професіоналізму працівників.

Релігійні традиції середньовіччя також вплинули на розвиток підприємств харчування, оскільки монастирі були змушені безкоштовно забезпечувати паломників харчуванням.

Із XIX ст. люди почали відвідувати заклади харчування і для задоволення, тому в багатьох країнах міські підприємства стали орієнтуватися більшою мірою не на подорожуючих, а на місцевих жителів.

Після жовтневих подій 1917 року на території колишнього СРСР відбулася масова трансформація ресторанів у громадські їдальні, що зумовило створення радянської мережі громадського харчування.

Інновації розвитку господарств ресторанного бізнесу	
Методи та технології виробництва:	<ul style="list-style-type: none"> • Конвекційний • Монолоз • Теплового випромінювання • Нові технології кулінарії
Напрями:	<ul style="list-style-type: none"> • Концептуальний • Фьюжен • Креатив
Формати:	<ul style="list-style-type: none"> • Квік-енд-кежл • Експо-кухня • Кейтеринг • Клубний • Родинний
Засоби праці:	<ul style="list-style-type: none"> • Бласт-фрізери • Охолоджувальні столи • Винна шафа з відповідним кліматом тощо
Системи управління та методи, стратегії і технології ведення бізнесу:	<ul style="list-style-type: none"> • Автоматизовані системи управління (АСУ) підприємств ресторанного бізнесу та їх підрозділів • Технологія франчайзингу • Стратегія підбору кадрів • Метод актуальної собівартості • Матричні методи вибору стратегій розвитку та конкуренції
Товари та методи їх просування:	<ul style="list-style-type: none"> • Нові фірмові страви • Системи бонусів, дисконтні програми та ін

Рис. 1. Інновації ресторанного бізнесу.

У другій половині 20-х років ХХ ст. почали створювати перші великі підприємства харчування типу «фабрика-кухня», формуються централізовані системи організації харчування, що зумовило поділ та розвиток заготівельних і доготівельних мереж ресторанного господарства. У цей період з'явилося багато інновацій (рис. 1) [4].

Важливим є те, що навіть перші заклади харчування відповідали всім вимогам класової структури суспільства, тому формувалася певна ієрархія закладів для надання послуг відвідувачам різних статусів. Такі заклади, як заїжджі двори, таверни, пропонували обмежений обсяг послуг невисокої якості й приймали селян, ремісників, купців та інші категорії простого люду.

Згідно з Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН, ресторанне господарство – це вид економічної діяльності, спрямований на задоволення потреб споживачів у харчуванні, з організацією дозвілля або без нього. В Україні офіційно використовують термін «ресторанне господарство» з 2004 року. У межах реалізації Постанови Кабінету Міністрів України «Про концепцію побудови національної статистики України та Державну програму переходу на міжнародну систему обліку і статистики» було запропоновано замінити ним термін «громадське харчування».

Відповідно закладом ресторанного господарства називають організаційно-структурну одиницю у сфері ресторанного господарства, яка виробляє, продає й організовує споживання продукції власного виробництва та закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів [4].

Одним із перших ресторанне господарство перейшло на ринкові відносини. Після приватизації з'явилася велика кількість приватних підприємств ресторанного бізнесу.

Підприємство ресторанного господарства відрізняється від закладу ресторанного господарства тим, що це самостійний суб'єкт господарювання, заклад або сукупність закладів, має права юридичної особи та здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку [2].

Станом на 2017 рік в Україні налічувалося понад 60 тис. об'єктів ресторанного господарства майже на 3 млн місць (рис. 2).

Найбільша кількість підприємств ресторанного бізнесу зосереджена у Львівській області – 700 об'єктів. У Волинській, Вінницькій, Сумській, Хмельницькій та Тернопільській областях також висока забезпеченість населення об'єктами ресторанного господарства. Одеська й Донецька області налічують близько 410, Харківська – майже 370, Дніпропетровська – 293,

Луганська – 156 та Черкаська – 102 заклади харчування. Місто Київ – розвинутий центр ресторанного сервісу, тут близько 510 ресторанів. Із кожним роком їхня кількість зростає [6].

Український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно: кількість закладів ресторанного господарства збільшилася, поліпшився зовнішній вигляд, розширився асортимент пропонуванних страв і напоїв [3].

У ресторанному бізнесі стає популярним новий напрям – демократичні ресторани – тематичні ресторани, в яких приготування страв відбувається у присутності гостей закладу, офіціанти відсутні,

багатий асортимент та відкрита кухня. Також з'являються спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих страв і послуг. Як правило, вони спеціалізуються на приготуванні національних страв, сніданків, вечерь. Досить поширеними стали ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах, сендвічах, смаженій картоплі, піці тощо [5].

Особливо актуальними є тематичні ресторани, які зосереджуються на створенні відповідного інтер'єру та особливої атмосфери. Як правило, в таких ресторанах відвідувачам запропонують національні страви різних країн (рис. 3).

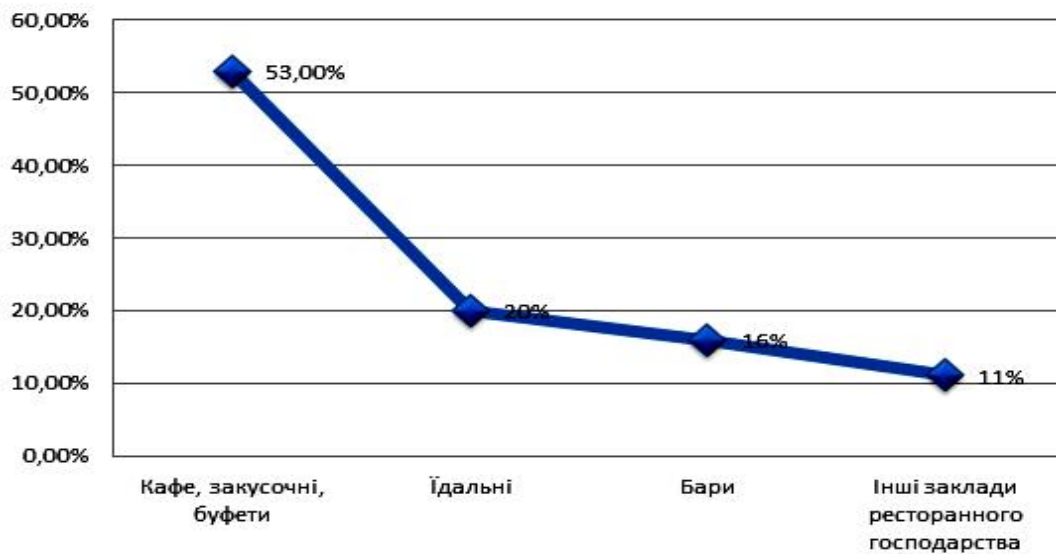


Рис. 2. Мережа закладів ресторанного господарства, 2017 рік.

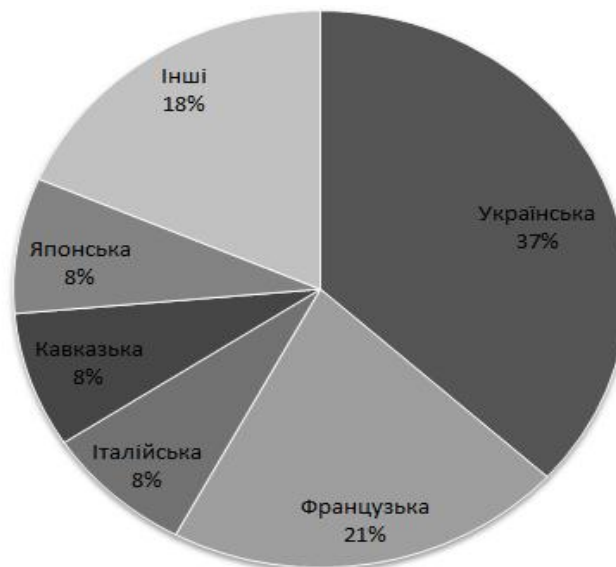


Рис. 3. Перелік національних кухонь в Україні у 2016–2017 роках.

В Україні є багато ресторанів і кафе, в яких не тільки смачна кухня, а й цікавий інтер'єр, але лідером за кількістю концептуальних закладів ресторанного бізнесу є Львів. Тут багато ресторанів, історія яких сповнена цікавих фактів і легенд про місцевих героїв («Криївка», «Гасова лямпа», «Дім легенд» та ін.), «Мазох-кафе» – назвали одним із найбільш незвичних закладів світу.

Висновки. Основним завданням ресторанного господарства є задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. Без стимулювання розвитку рекреації й туризму загалом, освіти в галузі ресторанного бізнесу та сприяння держави подальший розвиток ресторанного бізнесу буде неможливим, а це є суттєвим чинником формування потенціалу туристичної сфери.

Позитивними наслідками розвитку ресторанного господарства в Україні є: істотна економія суспільної праці; надання гарячої та свіжої їжі відвідувачам протягом усього робочого дня; можливість організації збалансованого харчування в дитячих та навчальних закладах. Підприємства ресторанного господарства переважно є комер-

ційними (піцерії, ресторани, бістро та ін.), але водночас розвивається також громадське харчування (студентські та шкільні їдальні тощо).

Бібліографічний список

1. Белоусова О. С., Афанас'єва О. С. Актуальні проблеми готельно-ресторанного бізнесу в Україні в умовах підготовки до ЄВРО-2012. URL: http://www.nbu.gov.ua/portal/Soc_Gum/Vviem/2011_2/4_1.pdf.5 (дата звернення: 22.02.2018).
2. Статистичний бюлетень «Мережа підприємств роздрібної торгівлі та ресторанного господарства». URL: <http://ukrstat.org>.6 (дата звернення: 22.02.2018.)
3. Іванік О. Л. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. URL: http://www.rusnauka.com/14_APSN_2008/Economics/32215.doc.htm. 7 (дата звернення: 22.02.2018).
4. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. 465 с.
5. Васиютинська Р., Тарасова О. Ресторан – це коли або пан, або пропав. *Галицькі контракти*. 2003. № 6.
6. Пересічний О. В. Готельно-ресторанний бізнес: стан та перспективи розвитку. Київ: Знання, 2007. 430 с.

Дудяк Р., Польнюк Х., Більський І.

СТАНОВЛЕННЯ ТА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Ресторанне господарство є однією з найважливіших складових економіки України й туристичної галузі. Ресторанний бізнес – унікальна сфера підприємницької діяльності, яка має цікаву історію становлення та розвитку.

Ресторанне господарство стрімко розвивається останніми роками. Основу цієї галузі складають підприємства, які характеризуються єдністю форм організації виробництва й обслуговування споживачів, їх розрізняють за типами та спеціалізацією. Український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно: кількість закладів ресторанного господарства збільшилася, поліпшився зовнішній вигляд, розширився асортимент пропонованих страв і напоїв.

У ресторанному бізнесі все популярнішим стає новий напрям – демократичні ресторани – тематичні ресторани, в яких приготування страв відбувається в присутності гостей закладу, офіціанти відсутні, багатий асортимент та відкрита кухня. Також з'являються спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих страв і послуг. Як правило, вони спеціалізуються на приготуванні національних страв, сніданків, вечерь. Досить поширеними стали ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах, сендвічах, смаженій картоплі, піці тощо.

Основним завданням ресторанного господарства є задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. Без стимулювання розвитку рекреації й туризму загалом, освіти в галузі ресторанного бізнесу та сприяння держави подальший розвиток ресторанного бізнесу буде неможливим, а він є суттєвим чинником формування потенціалу туристичної сфери.

Ключові слова: ресторанне господарство, заклади харчування, підприємство ресторанного бізнесу, національні страви, ресторанна справа.

Dudyak R., Polniuk Kh., Bilskyi I.

ESTABLISHMENT AND DEVELOPMENT OF RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE

Restaurant economy is one of the most important components of the economy of Ukraine and the tourism industry. The restaurant business is a unique area of entrepreneurial activity, which acts as an independent sphere and has an interesting history of formation and development.

One of the most important components of the Ukrainian economy is the restaurant industry – a sphere of human activity that has been developing rapidly in recent years. The basis of this industry consists of enterprises

characterized by unity of forms of organization of production and service of consumers, they are distinguished by types and specialization.

The Ukrainian restaurant market is dynamically developing: the number of restaurant facilities has increased and the appearance has improved, as well as the range of offered dishes and drinks has increased.

In the restaurant business, the new trend – democratic restaurants – is thematic restaurants where the cooking takes place in the presence of guests of the establishment, there are no waiters, a wide range of products and an open kitchen. Also there are specialized enterprises with a shorter set of dishes and services. As a rule, they specialize in the preparation of national dishes, breakfasts, dinners. Fast food restaurants, specializing in hamburgers, sandwiches, fried potatoes, pizza and others, became quite common.

The main task of the restaurant industry is to meet the needs of people in the consumption of food and beverages. Without stimulating the development of recreation and tourism in general, education in the field of restaurant business and the promotion of the state, further development of restaurant business will be impossible, and this is a significant factor in the formation of the potential of tourism.

Key words: restaurant, catering, restaurant business enterprise, national dishes, restaurant business.

Стаття надійшла