

**Я. М. Нусейр, М. Ю. Троян**  
*Сумський державний педагогічний університет  
імені А. С. Макаренка*

## **ЕКОНОМІЧНІ ОСНОВИ ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ В СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ ТА ЄВРОПІ**

*Розглянуто стан роботи закладів громадського харчування в Україні та Європі. Досліджено розвиток ресторанів Сумської області у порівнянні з Грецією та їх перспективи. Висвітлено шляхи підвищення туристичної привабливості закладів області.*

**Ключові слова :** *заклад громадського харчування, ресторан, розвиток.*

*The state of operation of catering establishments in Ukraine and Europe is considered. The development of restaurants in the Sumy region in comparison with Greece and their prospects are studied. Ways to increase the tourist attractiveness of regional institutions are highlighted.*

**Keywords:** catering establishment, restaurant, development.

В даний час успішними є ті заклади громадського харчування, які змінюють організацію діяльності, покращують якість продукції, рівень обслуговування, борються за утримання постійних клієнтів та заохочення нових, знаходять вигідні сегменти і докладають зусиль аби вдовольнити потреби клієнтів. Діяльність ресторанного бізнесу на пряму впливає на рівень економіки, тому метою роботи є дослідження економічних аспектів ринку, стан роботи підприємств харчування України у порівнянні з Європою. Дослідженням цієї теми займалися такі науковці, як: В. В. Архіпов, Мальська М. П, Балацька Н.Ю та інші.

Можливість відкрити ресторан з відносно невеликими капітальними затратами заохочує все більшу кількість інвесторів, посилюючи боротьбу та загострюючи можливість розширення діяльності.

Ресторанний ринок Європи є одним із найбільш розвинутих, але і Україна останніми роками тримає позиції на ринку послуг. Так як економічна та політична ситуація в Україні не завжди стабільна показники розвитку громадського харчування постійно змінюються. Не зважаючи на це, підприємства впроваджують різні заходи для утримання бізнесу на ринку. Серед таких заходів є: покращення якості продукції; покращення сервісу з урахуванням стандартів Європи; розширення асортименту продукції; впровадження нових додаткових послуг в системі обслуговування; освоєння нових рецептів приготування їжі; поява на ринку закладів швидкого обслуговування.

Останніми роками жителі європейських країн почали усе частіше відвідувати заклади харчування. 2020 рік дещо змінив цю тенденцію, але бажання людей відвідувати трендові ресторани з цікавою кухнею та концепцією так і не змінилось.

У європейській галузі громадського харчування переважно домінують ресторани з повним обслуговуванням (FSR), за якими йдуть кафе та бари. Ринок обумовлений кількома факторами, зокрема зростанням ринку онлайн-доставки їжі, зростанням туризму та кількості іммігрантів у регіоні. У 2020 році європейські

стартапи харчових технологій отримали загальну інвестицію в 2,95 мільярда доларів США, що становить понад 94% зростання з 2015 року та приголомшливі 1200% з 2013 року. Серед ключових гравців цього ринку Deliveroo, Just Eat, Uber Eats, GrubHub, і Glovo. Сегмент ресторанів із повним набором послуг у Швейцарії мав CAGR 1,45% за вартістю протягом періоду дослідження, що пояснюється збільшенням наявного доходу та зростанням туризму в регіоні. У Північній Європі середня вартість онлайн-доставки їжі зросла на 17% з 2019 по 2022 рік, з 23,53 до 27,54 доларів США. Подібним чином у Південній Європі за той самий період середня вартість замовлення зросла на 14,85% з 22,22 до 25,52 доларів США [1].

У список «Найкращий ресторан світу 2023», спонсором якого є S.Pellegrino & Acqua Panna увійшло 50 найкращих ресторанів, серед яких 1 місце посів ресторан Central в Лімі, тут відвідувачі можуть насолодитися подорожжю 15 різними перуанськими екосистемами, кожна страва в меню відображає походження її інгредієнтів [2].

Україна також тримає свої позиції на гарному рівні. Не зважаючи на проблеми останніх років : пандемія, зниження економічного рівня, війна, ринок ресторанного бізнесу не зупиняє свою роботу. З'являються нові заклади не тільки на території України, а і за кордоном. Деякі з них були відкриті в різних куточках Європи раніше, а деякі відкрились у період війни. Серед них 14 закладів : «StockPot» - Латвія, «Ресторан Борщ» - Литва, «Lviv Bistro», «Żytomyr.Bar», «Kozacka Chatka» - Польща, «Borshtch 'n' Tears» - Велика Британія та інші [3].

Сумська область у своєму списку має 174 заклади харчування – ресторани, кафе, бари та паби. Найбільше їх в м. Суми та м. Ромни, а найменша кількість – в м. Шостка [4]. На ринку області представлені заклади з різноманітними видами кухні та різними концепціями. Багато закладів області дотримуються новітніх тенденцій тим самим покращуючи свою роботу і залучаючи більшу кількість відвідувачів.

Якщо порівнювати ресторанний ринок Греції, то можна побачити, що тут наявна велика кількість ресторанів та кафе з різними концепціями, але більший акцент спрямований на національній кухні. Все це зумовлено тим, що туристи, які приїжджають до Греції бажають скуштувати саме страви національної кухні. Також основним з чинників роботи є те, що якість продуктів з яких виго-

товляють страви на високому рівні та атмосфера при перебуванні в закладі нагадує домашню.

Греція – це один із популярних туристичних напрямів, тому і кількість туристів значно перевищує ніж в Україні. Якщо порівнювати Україну з Грецією, то Греція за рейтингом розвитку туризму займає 25 місце у світі, з загальним балом 4.5 з 7. Це на 53 сходинок вище, аніж Україна [5].

З 2018 по 2023 рік розмір ринку операторів ресторанів і продуктів харчування на винос у Греції зростав у середньому на 1,9% на рік. Станом на 2023 рік у Греції налічувалося 45 836 операторів ресторанів і продуктів харчування на винос, що на 2,8% більше, ніж у 2022 році [6]. Це означає що бізнес розвивається.

До списку найкращих ресторанів увійшли : ресторани Афін : Matsuhisa, Tudor Hall – був у списку найкращих ресторанів Греції 5 років поспіль, Lithos – таверна, перетворена на оригінальний ресторан, Funky Gourmet – мішленівський ресторан із гастрономічно креативною грецькою кухнею, Spondi – має 2 зірки Мішлен, Orizontes – розташований на найвищій вершині Афін – Лікавіті, Aegli Zappiou – спокійний і тихий ресторан, ідеально розташований у тихому місці в садах Zappiou; Ambrosia в Ліндос – ресторан високого класу; La Maison в Санторіні; Varoulko в Піреас [7].

Отже, ресторани досягають успіху, тим що пропонують широкий вибір страв за доступними цінами та зручним розташуванням. Ринок громадського харчування зазнає змін: постійно збільшується список послуг, створюються нові меню, одночасно стає популярним відвідувати ресторани та покращується якість.

Різницею між українським та європейськими ринками є те, що наші заклади фокусуються на інтер'єрі, тоді як європейці більше приділяють увагу кухні, ніж інтер'єру. Ще одним є те, що в Україні ідея про відкриття ресторану приходиться тим людям, у яких є гроші і в період коли вони відкрили заклад зовсім не слідкують за його роботою, в Європі навпаки ж хазяїн ресторану завжди в своєму закладі і піклується про нього.

Греція – один із популярних напрямків в туризмі, так як люди їдуть сюди за пляжним відпочинком та за якістю продуктів, тому і туризм тут більше розвинутий, ніж в Україні. Україна не здає своїх позицій та показує, що навіть коли в країні хаос ресторанний бізнес продовжує розвиватись. Українським закладам є до чого рости, бо в їх роботі є мінуси які суттєво впливають на розвиток. Для

налагодження роботи закладів громадського харчування в Україні та області необхідно створити та реалізувати програму розвитку туризму в цілому, внести зміни в роботі закладів внідривши новітні тренди, вдосконалити якість використаної продукції, посилити маркетингову діяльність, ввести діджиталізацію.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Europe Food Service Market SIZE & SHARE ANALYSIS - GROWTH TRENDS & FORECASTS UP TO 2029. URL: <https://www.mordorintelligence.com/industry-reports/europe-foodservice-market>
2. The World's 50 Best Restaurants 2023: the list in pictures. URL: <https://www.theworlds50best.com/stories/News/the-worlds-50-best-restaurants-2023-the-list-in-pictures.html>
3. Ресторани української кухні за кордоном: 14 закладів у різних країнах світу. URL: <https://visitukraine.today/uk/blog/1270/restorani-ukrainskoi-kuxni-za-kordonom-14-zakladiv-u-riznix-krainax-svitu>
4. Де поїсти. URL: <https://visit.sumy.ua/eatdrink/>
5. Travel & Tourism Competitiveness Index 2019 edition. URL: <https://www.weforum.org/publications/the-travel-tourism-competitiveness-report-2019/#economy=GRC>
6. Restaurants & Takeaway Food Operators in Greece - Industry Statistics 2008–2026. URL: <https://www.ibisworld.com/greece/industry-statistics/restaurants-takeaway-food-operators/3420/>
7. 10 Restaurants In Greece That Are All About Classy Interiors & Delicious Cuisines. URL: <https://traveltriangle.com/blog/restaurants-in-greece/>