І. В. Тищук, Л. М. Поліщук
Луцький національний технічний університет

РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО В УКРАЇНІ: ОСОБЛИВОСТІ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ

Сьогодні ресторанне господарство характеризується загальними ознаками, в основу яких покладено задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. Однією з визначальних засад діяльності ресторанного господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів.

Today, the restaurant industry is characterized by common features, which are based on meeting the needs of people in the consumption of food and beverages. One of the defining principles of the restaurant industry, as well as the entire business sector, is to achieve high results at the lowest cost of material and labor resources.

На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світі, однак така діяльність є також однією з найризикованіших. Слід зазначити, що не існує еталонної моделі ведення ресторанного бізнесу, і хоча історично це одна з найдавніших сфер діяльності, вона є достатньо інноваційною. Зміни соціально-економічного середовища як зовнішнього фактору впливають на галузь ресторанного господарства. Однак у цьому бізнесі, незважаючи на певну нестабільність, є свої закономірності. Специфіка даного виду діяльності, а також недостатня вивченість тенденцій його розвитку мають вагоме практичне значення.

Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях зарубіжних та вітчизняних учених, серед яких особливої уваги заслуговують наукові праці: Г. П’ятницької, В. Найдюк, М. Гінди, В.А. Гросул, Т. П. Іванової, О. Бутенко, І. Воловельської, О. Борисової та ін. Поряд із накопиченими науковими напрацюваннями із цієї проблематики питання дослідження сучасних тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства потребують подальшого аналізу та доопрацювання.

Тенденції у сфері харчування стрімко змінюються. Здатність рестораторів, у різні часи, задовільнити потреби населення завжди свідчила про його професійність. Так, від виникнення перших ресторанів до нашого часу, потреби населення суттєво змінились. Перші свідчення про існуючі заклади харчування можна зустріти в Кодексі законів вавилонського царя Хаммурапі (1792–1750 рр. до н.е.). Це так звані таверни і приватні заїжджі двори, основне завдання яких полягало не в

наданні ночівлі, а в забезпеченні постояльців спиртними напоями і послугами притонів гріха – «будинків розпусти».

Сьогодні ресторанне господарство характеризується загальними ознаками, в основу яких покладено задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. До ресторанного господарства, зокрема, не належать торговельні заклади, що продають продукти харчування «на винесення» для домашнього споживання, якщо ця функція є визначальною в їх діяльності.

Однією з визначальних засад діяльності ресторанного господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів.

Як показують наукові дослідження, у структурі мережі закладів ресторанного господарства найвагомішою є частка кафе, закусочних, буфетів, що пояснюється стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств: частка їдалень перевищує 20%, барів – становить 16%, інших закладів ресторанного господарства – 7%.

Характерною особливістю ресторанного господарства є те, що воно поєднує всі чотири фази розширеного відтворення: виробництво, розподіл, обмін і споживання. У господарсько-організаційному аспекті ресторанне господарство об’єднане з торгівлею, оскільки реалізація продуктів харчування в закладах харчування відображає роздрібний товарооборот, що є складовою в загальному товарообороті державної і кооперативної торгівлі. За характером організації виробництва підприємства ресторанного господарства схожі з підприємствами харчової промисловості, однак, на відміну від підприємств харчової галузі та роздрібної торгівлі, у ресторанному господарстві поряд з реалізацією продукції організовується її споживання та надання споживачам різних послуг. Як визначає у свої роботі М. І. Гінда [1], ключова мета діяльності підприємств ресторанного господарства полягає в задоволенні потреб населення в організації харчування та дозвілля за допомогою вироблених або покупних продуктів та послуг. Аналіз літературних джерел дозволив виділити основні принципи організації обслуговування в ресторанному господарстві, [1, с. 303], а саме 1) задоволення потреб населення в продукції і послугах; 2) створення комфортних умов в торгових залах; 3) відсутність негативних явищ, пов'язаних з процесом обслуговування споживачів; 4) зростання рентабельності роботи підприємств ресторанного господарства за рахунок впровадження нових видів продукції та послуг; 5) відповідність видів послуг постійно змінюються смакам споживачів, вимогам ринку.

До сфери ресторанного господарства належать такі типи закладів: ресторан, кафе, бар, буфет, закусочна, їдальня, кафетерій, фабрика-

заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering) [2].

Згідно ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» визначають таку класифікацію закладів ресторанного господарства (табл.1.1) [3].

Таблиця 1.1

Класифікація закладів ресторанного господарства

Ознаки класифікації	*Види підприємств індустрії харчування*
Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них.	Ресторан, ресторан-бар, кафе кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, закусочна.
Продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них.	Бар, нічний клуб, пивна зала.
Продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками.	Їдальня, буфет.
Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях.	Фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Окрім того, здійснюють свою діяльність й ті заклади РГ, основна концепція бізнесу яких запозичена, переважно із країн Західної Європи та США, а саме: ресторани на замовлення (carry-out restaurants), вагон-ресторани, ресторан-їдальні (commissary restaurants), бістро (bistrot), пивоварні бари (brewpub), пивні садки (beer gardens), бари-закусочні (snack-bar), пивні (pub), бари напоїв за спеціальним замовленням.

Детальну характеристику перелічених закладів РГ представлено у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520), натомість у національних стандартах інформація про згадані заклади РГ класифікується як довідкова, не зважаючи на їх зростаючу популярність та активний розвиток на українському ринку. Окрім цього, наведемо у таблиці ті концепції у ЗРГ, які стали популярними та ефективними у конкретних регіонах й користуються значним попитом серед клієнтської аудиторії таблиця 1.2.

Таблиця 1.2

Популярні концепції
у закладах ресторанного господарства України [4, 5]

Назва концепції	*Характеристика*	*Приклади ЗРГ у регіонах України*
Концепція фреш-кава («Кава-шоп»)	Заклади РГ, в яких можна про дегустувати будь-який кавовий напій із різних частин світу та придбати його з собою.	«Кава-шоп», «Кава-ленд» (м. Київ), «Дім кави» (м. Донецьк), «Золотий дукат» (м. Львів, м. Луцьк, м. Чернівці).
Чайна концепція («Чайний клуб»)	Заклади РГ, в яких здійснюється акцент на проведенні чайної церемонії подачі чаю елітних сортів та придбанні його з собою.	«Чайний клуб» (м. Київ), «Світ чаю» (м. Одеса).
Концепція «Суп-хаус»	Заклади РГ, в яких, окрім стандартних страв меню, в широкому асортименті представлені найрізноманітніші супи світових кухонь.	«Суп-хаус» (м. Ялта). «Суп-хаус» (м. Київ).
Розважальна концепція («Фестиваль-ресторація»)	Заклади РГ, в яких, окрім організації харчування, проводяться яскраві розважальні заходи, (естрадні шоу, покази мод, кіно, музика).	Ресторан «Марокана Fashion-Cafe»; фестиваль-ресторація «Диван» (м. Київ), кафе «Калейдоскоп» (м. Донецьк).
Кальяльна концепція («Кальян-бар»)	Заклади РГ, в яких, окрім організації харчування як основна послуга надається послуга кальян паління.	Кальян-бар «Слон» (м. Київ), кальян-бар «Хаббл баббл», кальян-бар «Абу-Дабі» (м. Луцьк), кальяльна «HABIBI», «Шиша» (м. Одеса).
Концепція випічки (Штрудель-хаус)	Заклади РГ, в яких з усією ретельністю дотримання рецептури готуються різноманітні види штруделів	«Штрудель-хаус» (м. Львів);
Молекулярна концепція	Заклади РГ, в яких суть молекулярної кулінарії полягає в тому, що в процесі приготування використовуються новітні технології і досягнення молекулярної хімії.	Ресторан «DK» (м. Київ), ресторан «Канапа» (м. Київ).

Отже, як бачимо в цілому на вітчизняному ринку ресторанного господарства функціонують такі типи закладів РГ як: ресторани, кафе, кафетерії, закусочні, бари, їдальні, буфети, фабрики-заготівлі, фабрики-кухні, домові кухні, ресторани за спеціальним замовленням (catering).

Список використаних джерел:

1. *Гінда М. І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науковопрактичної конференції «Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи» (м. Львів, 29.11.2016 р.). Львів: МАУП, 2016. Ч.1. 360 с. С. 301-306.*
2. *Пятницька І. А., Лазарєв Б. Г. Організація обслуговування в підприємствах громадського харчування. Київ.: Вища школа, 1989. 280 с.*
3. *Заклади ресторанного господарства. Класифікація.ДСТУ 4281:2004. [Чинний від 2004 – 07 – 01]. К. : Держстандарт України, 2004. 26 с.*
4. *Найдюк В. С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного господарства. Сталий розвиток економіки. 2012. № 2. С. 228-233.*
5. *Молекулярна кухня. URL: http://harchi.info/articles/molekulyarna-kuhnya*