

РОЗДІЛ 2

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ СЕРВІС: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ

Д. М. Босяченко, В. С. Косик
Сумський державний педагогічний університет
імені А. С. Макаренка

ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА У СУМСЬКІЙ ОБЛАСТІ

У статті проаналізовано особливості розвитку закладів ресторанного господарства в Сумській області. Досліджено ринок підприємств ресторанного господарства, стан та розвиток сфери ресторанного господарства регіону. Визначено основні фактори, що впливають на цей вид туристичної діяльності.

Ключові слова: заклади ресторанного господарства, ресторанний бізнес, розвиток, регіон.

The article analyzes the peculiarities of the development of restaurant establishments in the Sumy region. The market of restaurant enterprises, the state and development of the restaurant industry in the region were studied. The main factors affecting this type of tourist activity have been identified.

Keywords: restaurant establishments, restaurant business, development, region.

Сьогодні ресторанний бізнес є однією з основних складових індустрії гостинності. Гостинність закладу проявляється через комфорт, відмінний сервіс, приємну атмосферу, культуру закладу та задоволення гастрономічних запитів клієнтів. Щороку в системі ресторанного бізнесу вносяться зміни. Можна спостерігати, що на даному ринку з'являються нові установи, створюючи конкурентне середовище з іншими ресторанами. Завдяки злагодженій системі оперативного управління ресторан зможе легко протистояти конкуренції, надаючи якісне обслуговування та впроваджуючи інновації. Тому основним завданням є вивчення тенденцій на ринку ресторанних послуг, його перспектив і розвитку.

Мета дослідження: охарактеризувати особливості розвитку закладів ресторанного господарства Сумської області.

Ресторанний бізнес активно розвивається і піддається змінам. Він включає в себе багато різних типів підприємств, ресторани, кафе, бари. Усі ці компанії мають різні форми власності, але їх об'єднує єдина мета: задовольняти потреби споживачів у їжі та розвагах за допомогою продукції, яку вони виробляють.

Успіх роботи ресторану залежить від багатьох факторів. Перш за все, робота ресторану починається з ідеї відкриття за-сновниками, та завершується контролем роботи закладу. Головним об'єктом у плануванні та реалізації бізнесу є власник. Досить важливий той факт, що від ставлення власника закладу до ведення бізнесу залежить подальший успіх роботи підприємства.

Вивчаючи ринок споживачів, можна розробити концепцію, яка вплине на репутацію ресторану, а саме: його зовнішній вигляд, імідж, дизайн самого закладу та меню.

Основними факторами успішної роботи ресторану є:

- особливості меню;
- якість приготовленої їжі;
- ціна;
- якість обслуговування;
- атмосфера;
- менеджмент;
- розташування.

Атмосфера закладу впливає на вибір відвідувачем ресторану. Щоб справити враження на гостей, ресторан повинен мати гарну атмосферу, яка охоплює: якісне освітлення, комфортні меблі, декор, приємну музику та кольори оформлення закладу. Дизайн інтер'єру також важливий при виборі, оскільки він впливає на настрої гостей.

Одним з найважливіших критеріїв успіху ресторану є його меню, яке відповідає концепції закладу і залежить від ідеї закладу. Меню можна також назвати й візитівкою ресторану, тому воно має бути урізноманітненим за сировиною та продуктами, щоб запропонувати широкий асортимент страв та напоїв із застосуванням різних способів кулінарної обробки й здійснювати чергування за днями тижня [1].

Сучасний ресторанний бізнес в Україні відносно молодий, особливо у порівнянні з іншими країнами. Він почав розвиватися тільки з 90-х років ХХ століття. Деякі науковці в цій галузі вважають, що період розвитку триває досі. Але за майже 30 років відбулося багато змін під впливом багатьох чинників.

Аналізуючи розвиток ресторанного бізнесу, можемо простежити, що нині існує загальносвітова тенденція до здорового способу життя і харчування. Але справа не лише в продуктах, більш здоровими здаються страви, які приготовлені на очах відвідувачів, тому зараз доволі актуальна тенденція відкритих кухонь, розповсюдження яких серед закладів харчування нині зростає. Такий вид приготування їжі дозволяє споживачам бачити як саме готуються замовлені страви, що гарантує на підсвідомому рівні свіжість страви.

Ще один доволі популярний ресторанний формат, який пропонує страви для людей з особливими харчовими вподобаннями. Прикладом може бути вегетаріанський ресторан або ресторан з пісним, халяльним або кошерним меню.

Міграційна праця також внесла зміни в розвиток індустрії громадського харчування в Україні, завдяки чому до нашої країни почали приїжджати іноземні кухарі, передаючи свої кулінарні традиції та національний колорит. Як результат – урізноманітнення меню через приготування нових «іноземних» страв і знайомство з новими для українців кухнями.

Усе більшої популярності набувають чайні та кав'ярні-пекарні, кав'ярні-кондитерські з невисоким ціновим сегментом. Вони мають у своєму асортименті каву, чай, хлібопекарські та кондитерські вироби. Набирає популярності все, що можна приготувати в таких ресторанах, як, наприклад: лимонад, настоянки, кава, пиво, чай з натуральних інгредієнтів. Все це підвищує попит на продукцію закладів.

Сумщина – індустріальний край з вагомим виробничим потенціалом. За рівнем розвитку інфраструктури вона займає середню позицію в рейтингу порівняно з іншими регіонами України. Туризм на Сумщині поступово починає розвиватися, але наразі інфраструктура регіону потребує вдосконалення.

Ресторанна сфера в області є найбільш розвиненою серед інших об'єктів туристичної інфраструктури. Сумська область багата на кулінарні традиції, які можуть приваблювати туристів. Практично всі кулінарні заклади регіону мають власну тематику та концепцію та представляють як національну кухню, так і кухню народів світу.

Популярністю серед жителів м. Суми та Сумського району користуються заклади харчування – кафе, які мають невисокі ціни, різноманітним асортименту запропонованих страв. Крім того, в Сумській області великі кафе розраховані на широке коло осіб, куди приходять родини, молодь, дорослі. Так, кафе зазвичай мають декілька залів: кімнату відпочинку, дитячу кімнату та бар.

У Сумському районі найбільшим попитом серед населення користуються піцерії – заклади харчування, які обов'язково мають свою кухню, оскільки тут завжди є свіжа піца, що має готуватися швидко та якісно.

Найбільша частка закладів харчування зосереджена в місті Суми – 88 закладів, місто Ромни також має гарний показник серед міст по кількості закладів, а найменшу кількість закладів харчування серед районних центрів Сумської області має м. Шостка. Лебедин та Глухів – міста, які також мають перспективи до збільшення кількості закладів харчування [3].

Таблиця 1

Кількість закладів харчування в Сумській області

Міста	К-сть закладів за напрямами	Всього закладів
Суми	41 ресторан, 39 кафе, 6 пабів, 2 броварні	88
Глухів	2 ресторани, 7 кафе, 1 бар	10
Конотоп	1 ресторан, 11 кафе, 1 бар	13
Лебедин	2 ресторани, 3 кафе, 4 паби	9
Охтирка	4 ресторани, 5 кафе, 3 паби	12
Ромни	8 ресторанів, 20 кафе, 8 пабів	36
Шостка	2 ресторани, 4 кафе	6

Аналіз стану та тенденцій ринку ресторанного господарства вказує на те, що він має перспективи розвитку, але є проблеми, які негативно впливають на розвиток цих підприємств. Наслідки спочатку пандемії, а потім і повномасштабного вторгнення завдали і досі завдають великої шкоди ресторанному бізнесу по всій Україні. Беручи до уваги спочатку період 2020 – 2021 роки, коли над Україною повисла епідемія коронавірусу, можна сказати, що цей період негативно вплинув на розвиток ресторанного бізнесу. Через коронавірус більшість закладів харчування були вимушені закритися. У період воєнного стану з 2022 року багато закладів зачинились через низький попит чи небезпеку для туристів, або ці заклади були повністю зруйнованими через війну. Але незважаючи на ці обставини, деякі заклади продовжують працювати і сьогодні [2].

Досліджуючи аспекти діяльності підприємств ресторанного господарства, виявлено, що ведення цього типу бізнесу залежить від низки факторів, таких як: концепція установи, потужний менеджмент і маркетинг, якісне обслуговування.

Висновки. На сучасному етапі розвиток ресторанного бізнесу в Україні, у тому числі Сумської області, потребує відновлення. Ресторанам потрібно впроваджувати інновації у свою роботу, обслуговування, та вдосконалення стратегій, концепцій і планів подальшого розвитку.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. К.: Центр учбової літератури, 2009. 342 с.
2. Балацька Н. Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Інфраструктура ринку*. 2020. Вип.42. с.117-122.
3. Де поїсти: каталог ресторанів і кафе міста Суми. URL: <https://visit.sumy.ua/eatdrink/> (дата звернення 28.03.2024).