

## РОЗДІЛ 2

### ОСОБЛИВОСТІ РОЗВИТКУ РЕГІОНАЛЬНОГО ТУРИЗМУ

**К. І. Бельмас, Д. Р. Мозгова**  
*Сумський державний педагогічний  
університет імені А.С.Макаренка*

### СУЧАСНИЙ СТАН ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

*Стаття присвячена актуальним питанням сучасного стану та перспективам розвитку ресторанного господарства в межах Сумської області. Розкрито основне значення ресторанного продукту та проблеми даного бізнесу в регіоні. Описані шляхи вирішення проблем з якими стикається ресторанна сфера в Сумській області.*

**Ключові слова:** *ресторанне господарство, ресторанна сфера, ресторанний бізнес, ресторан.*

*The article is devoted to topical issues of the current state and prospects for the development of the restaurant industry within the Sumy region. The main significance of the restaurant product and the problems of this business in the region are revealed. Ways to solve the problems faced by the restaurant industry in Sumy region are described.*

**Keywords:** *restaurant business, restaurant sphere, restaurant business, restaurant.*

**Постановка проблеми.** На сучасному етапі ресторанне господарство є однією з найприбутковіших сфер здійснення економічної діяльності у світовому господарстві. Проте, тенденції сучасного світу диктують нові виклики перед керівництвом закладу ресторанного господарства, для утримання конкурентно-спроможності закладів, як на локальному так і регіональному рівні. Загалом в межах України діє тенденція до збільшення кількості

закладів ресторанної сфери та постійного удосконалення ресторанної бізнесу. Проте території Сумської області знаходиться в депресивному аспекті цього розвитку та має одну з найменш розвинених мережей ресторанної сфери в порівнянні з іншими регіонами нашої держави. Тому проблема аналізу сучасного стану та встановлення перспективного спрямування ресторанного бізнесу в межах Сумської області є досить актуальним та потребує детального вивчення.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Різноманітні фундаментальні аспекти розвитку ресторанного господарства висвітлено в працях наступних науковців: В. В. Архіпов, А. В. Денисенко, О. П. Єфімова, Л. М. Мостова, О. В. Новікова, Л. І. Нечаюк, Г. А. Папирян та інші. Поряд із накопиченими науковими напрацюваннями із сучасних тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства на регіональному рівні потребують подальшого аналізу та науково доопрацювання

**Постановка завдання.** Основні завдання дослідження полягають в аналізі сучасного стану ресторанного господарства в межах Сумської області та виокремленні особливостей та перспектив ресторанного бізнесу в регіоні. Для вирішення поставлених завдань необхідно: провести аналіз розвитку ресторанного господарства в Сумській області; визначити причини та чинники, що зумовлюють зміни в розвитку ресторанного бізнесу останнім часом, а також узагальнити перспективні тенденції розвитку сфери в подальшому. У ході дослідження використані методи: системного аналізу, порівняння, індукції та дедукції, статистичної обробки даних та ін.

**Формулювання мети.** Проаналізувати сучасний стан та охарактеризувати перспективи розвитку ресторанного господарства в межах Сумської області.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарювання, основною метою яких є подача на ринок готової кулінарної продукції в межах закладу ресторанної сфери, або з доставкою до необхідної адреси. [1].

Відповідно до даних Державної служби статистики України станом на 31 грудня 2020 р. в Україні нараховувалося 14 786 закладів ресторанної сфери [4]. Протягом останніх років спостерігається тенденція до скорочення, адже в країні довгий час була економічна криза, що спровокувала закриття ресторанних господарств у 2008-2012 рр., натомість із 2013 рр. спостерігалася тенденція до збільшення кількості закладів. У 2020р. відбулося різке скорочення кількості ресторанів та кафе, пояснюється поширенням світової пандемії і на території України, та як результат вплив на економічну діяльність держави.

Основу структури ресторанного бізнесу в Україні формують декілька регіонів – Львівська (12%), Одеська (11%), Дніпропетровська (10%), Харківська (10%), м. Київ (8%) та Закарпатська області (7%), із сумарним показником – 58% [3,4]. Найменшу кількість діючих суб'єктів господарювання мають: Житомирська (3%), Вінницька (3%), Тернопільська (3%), Кіровоградська 2%, Сумська (2%), Луганська (1%) Сумарно лише 14% від загальної цифри. Тож, саме ці регіони є найменш розвиненим у ресторанному господарстві[4].

Таким, чином у Сумській області станом на 2020 рік кількість діючих суб'єктів господарювання складала 899, з них 825 ФОП (Рис.1)[1]. Як бачимо протягом останніх років спостерігається тенденція до збільшення кількості суб'єктів господарювання, що заняті в ресторанному бізнесі. Загальний дохід від ресторанної сфери в межах Сумської області у 2021 році склав 12,6 млн. грн[1].

Безпосередньо адміністративною основою будь-якого бізнесу у даному регіоні буде місто Суми, виключенням не є і ресторанне господарство. Окремо можна виділити – м. Тростянець, м. Шостка, м. Конотоп, саме ці міста мають найбільшу мережу закладів.

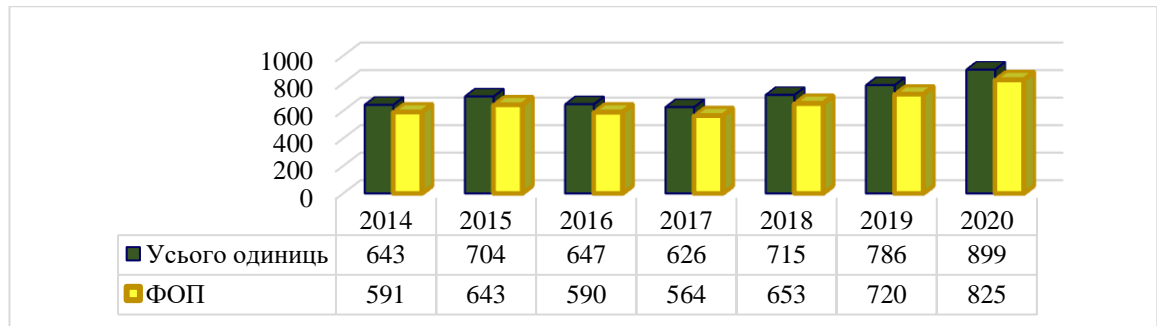


Рис.1. Кількість діючих суб'єктів господарювання у ресторанному бізнесі в межах Сумської області (2020р.) [4]

Проаналізувавши дані Головного управління статистики у Сумській області було встановлено, що найбільшу кількість серед закладів ресторанної сфери мають кафе, закусочні та буфети – 43%, натомість бари та піцерії – 29%, їдальні та ресторани по 14% [1]. Це пов'язано з соціально-економічним становищем в межах регіону. Так Сумщина є прикордонною областю та не має потужного промислового підґрунтя та як наслідок значного фінансового потенціалу, тому таке відображення набуло ресторанне господарство, адже його структура базується на можливостях даного населення.

Проаналізувавши особливості інтер'єру та екстер'єру, маркетингу, спеціалізації та відгуки клієнтів закладів ресторанної сфери в Сумській області було встановлено ряд проблем які притаманні кожному з них, а саме: вузька спеціалізація закладів, низька частка рекламного аспекту в структурі господарства, відбір персоналу для роботи в залі, мала мотивація робочого персоналу до надання високоякісних послуг споживачам, низька заробітна плата працівникам підприємства. Зазвичай з такими гальмуючими проблемами стикаються більшість закладів не лише в межах регіону, звісно уникнути їх дуже важко, тому робота

топ-менеджера має постійно вдосконалюватися та потребує інтенсивної праці (представлено в таблиці 1.).

Для вдосконалення даних проблем ми рекомендуємо шляхи вирішення, що зможуть покращити особливості функціонування ресторанів. На сучасному етапі ресторани потребують розширення асортименту та видів страв, що подані в меню. Наше суспільство не може стояти на місці, воно постійно потребує нових викликів та можливостей, стосується це і ресторанної сфери.

Важливим і невід'ємним елементом є ведення правильної реклами, найбільшою популярністю користуються всілякі розіграші у соціальних мережах, проведення тематичних вечорів, розвиток веб-сайту ресторанів, запрошення на дегустацію страв тощо.

На базі закладів необхідно створити нову систему заохочень для працівників закладу, зокрема введення премій, добавок чи підвищення заробітної плати, для того щоб підняти моральний дух та відчуття впевненості у працівників закладу. Проблематичним є і рівень зарплати кадрам, що задіяні у ресторанній сфері, адже вона наближена до мінімальної по Україні для офіціантів та нижче середньої по Сумській області для працівників кухні. Це може впливати на рівень обслуговування в закладі та якість приготовлених страв.

Не слід забувати, що перспективними для Сумської області напрямами розвитку у сфері ресторанного бізнесу залишаться тренди: національних кухонь, підприємств, що пропонують крафтові страви, втілення здорового способу харчування, приготування страв у присутності замовника, з фермерських продуктів, приготування низькокалорійних страв, використання низькотемпературних режимів та відкриття закладів харчування у форматі casual, своєрідних закладів фабрик та ринків [3,5].

### Проблеми та шляхи вдосконалення функціонування закладів ресторанного бізнесу в Сумській області

Проблеми	Шляхи вдосконалення
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вузька спеціалізація більшості закладів.</li> <li>2. Низька частка рекламного аспекту в структурі господарства регіону.</li> <li>3. Відбір персоналу для роботи в залах ресторанів.</li> <li>4. Мала мотивація робочого персоналу до надання високоякісних послуг споживачам.</li> <li>5. Низька заробітна плата працівникам підприємства</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Розширення асортименту страв</i>, зокрема включення до меню нових (за власною рецептурою), або ж тих що користуються значним попитом на сьогоднішній день.</li> <li>2. <i>Розширення рекламної бази підприємства</i>, зокрема через Інтернет, шляхом створення власних сайтів, веб-ресурсів, сторінок у соціальних мережах.</li> <li>3. <i>Створення кадрового відділу на базі закладів</i> дозволить фахівцям підбирати кваліфікованих робітників, що є обізнаними у ресторанній сфері. Для заощадження фінансової складової такий відділ може функціонувати для ресторанів однієї мережі (одного власника).</li> <li>4. <i>Розкриття можливостей персоналу</i>, відкриття нових систем заохочення для працівників (премії акції, доплати тощо).</li> <li>5. <i>Підняття заробітної плати</i> для працівників підприємства, адже оплата офіціантів є мінімально, робітників кухні та іншого обслуговуючого персоналу є також нищою ніж середня в Сумській області.</li> </ol>

**Висновки та перспективи подальших наукових досліджень.** Отже, Сумська область за розвитком ресторанного бізнесу є депресивним регіоном, частка підприємств що функціонує тут складає лише 2% від державного. Станом на 2020 рік в межах області нараховують лише 899 суб'єктів господарювання даної сфери, що говорить про низький промисловий розвиток регіону та його приналежність до периферії відносно сталих промислових вузлів. До основних проблем ресторанного господарства в межах регіону можна віднести: вузьку спеціалізацію закладів, малу частку рекламного аспекту в структурі господарства, відбір персоналу для роботи в залі, малу мотивація робочого персоналу до надання високоякісних послуг споживачам, низьку заробітну плату працівникам підприємств. Для вирішення цих проблем

запропоновано наступні дії: розширення асортименту страв, уведення нового рекламного продукту, створення окремого відділу для підбору персоналу, створення системи заохочення для працівників ресторанного сфери, серед них і підняття заробітної плати.

### **Список використаних джерел**

1. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. 280 с.
2. Головне управління статистики у Сумській області. URL : <http://sumy.ukrstat.gov.ua/> (Дата звернення: 10.05.2022).
3. Гірняк Л.І., Глагола В.А. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства України. Економіка та управління підприємствами. Випуск 16. 2018. С. 71-78.
4. Державна служба статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/> (Дата звернення: 10.05.2022).
5. Програма економічного та соціального розвитку Сумської області на 2022 рік. URL : <https://sorada.gov.ua/> (Дата звернення: 10.05.2022).