

Тенденції формування і розвитку ресторанного господарства як складової індустрії туризму в Україні

Досліджено тенденції ресторанного господарства в Україні, наслідки економічної кризи для ресторанного ринку. Визначено видову класифікацію та специфічні риси ресторанних закладів при обслуговуванні туристів. Проведено аналіз мережі ресторанного господарства в Криму, виявлено особливості розвитку. Запропоновано використання технологій управління якістю у ресторанному обслуговуванні для підвищення конкурентоспроможності та ефективності вітчизняного туризму.

Trends in the restaurant sector in Ukraine and the effects of the economic crisis on the restaurant market are investigated. The species classification and specific features of the restaurant facilities for servicing tourists are identified. The analysis of the network at restaurants in the Crimea have been made, the peculiarities of development are identified. The use of technology in restaurant management quality service to enhance the competitiveness and efficiency of domestic tourism has been proposed.

Ключові слова: ресторанне господарство, мережа ресторанних закладів, ресторанне обслуговування, індустрія туризму.

Вступ. Становлення ринкових відносин і розвиток підприємництва в Україні, конкуренція на світовому ринку призвели до трансформації господарського механізму громадського харчування в ресторанне господарство, формуванню нових підходів до організації галузевого бізнесу, виникненню нових технологій ресторанного обслуговування.

Дослідженню тенденцій розвитку ресторанного господарства в Україні присвячено багато робіт українських вчених: Аветисової А.О., Архіпова В.В., Карсекіна В.І., Кривошей В.В., П'ятницької О.В., Селютіна В.М., Сороки С.В., Ткаченко О.П., інш.

На думку Селютіна В.М., нові умови життя та діяльності мешканців України потребують уточнення місця громадського харчування в системі економічних відносин. З метою удосконалення системи регіонального управління

громадським харчуванням, виходячи з необхідності виконання галуззю задач регіонального розвитку, ним запропоновано використати «концепцію стратегічного управління, яка враховує потреби основних контингентів, які користуються послугами громадського харчування» [1, с. 6].

Вивчаючи трансформаційні процеси в галузі, Ткаченко О.П. встановила, що ресторанне господарство в Україні представлене великою кількістю дрібних та середніх підприємств, а при визначенні критеріїв організаційно-правової форми підприємств ресторанного господарства обґрунтувала «переваги підприємств, організованих у формі товариств з обмеженою відповідальністю, порівняно з приватними підприємствами з точки зору можливостей забезпечення умов довгострокового розвитку суб'єктів господарювання» [2, с. 14].

Кривошей В.В. встановила зв'язок з показниками ефективності підприємств харчування та недоліки в організації виробництва і обслуговування споживачів підприємств харчування, а саме «порушення у виробничому процесі, порушення організації праці, порушення трудової дисципліни, плинність кадрів, відсутність попиту на продукцію та послуги підприємства» [3, с. 9].

Постановка завдання. Разом з тим, структурні зміни, що відбулися за останній час в ресторанному господарстві, активний розвиток туризму, зміни в підприємницькому середовищі диктують необхідність переосмислення позиціонування ринку послуг ресторанного господарства в економіці країни й у розвитку індустрії туризму.

Мета статті – дослідити тенденції розвитку ресторанного господарства і на цій основі виявити перспективи його розвитку.

Результати. Національною класифікацією видів економічної діяльності в структурі сфери послуг ресторани разом з готелями формують окрему секцію [4, с. 5]. Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього.

В Україні на ресторанному ринку відбувається постійна ротація: одні заклади відкриваються, а інші закриваються, але сукупно з 1990 р. по 2009р. кількість закладів громадського харчування постійно зменшувалася. Лише за 2009-2010 рр. ситуація на ресторанному ринку України дещо покращала: їх кількість зросла на 3,5 тис. підприємств (табл. 1).

Мережа ресторанного господарства України

Роки	Всього, од.	У тому числі, %			
		ресторани	бари	Кафе, закусочні, буфети	Столові, доставка їжі
2000	33132	4	11	47	38
2005	27345	4	10	46	40
2008	24946	5	11	43	41
2009	19825	7	12	50	31
2010	23369	6	10	40	44

Джерело : складено автором за даними [5, с. 293].

Криза багато в чому допомогла подальшому розвитку ресторанного ринку. З нього пішли непрофесійні і випадкові оператори, найчастіше немережеві заклади, які не змогли упоратися з наслідками кризи. Криза в цьому сегменті ринку випробувала перш за все лояльність аудиторії та правильність обраної закладом концепції (цільова аудиторії, цінова категорія закладу, тип кухні, характер обслуговування, інтер'єр).

Ресторанне господарство відіграє важливу роль в процесі обслуговування як місцевого населення, так і туристів, набуваючи при цьому ряд специфічних рис. Це повністю проявляється на території АР Крим, центру санаторно-курортного і туристського обслуговування в Україні. Мережа ресторанного господарства в Криму включає самостійно діючі об'єкти різних видів (27%) і об'єкти харчування в структурі готелів, санаторно-курортних установ (73%).

Діяльність підприємств ресторанного господарства в Криму, що задовольняють потреби туристів, значною мірою пов'язана зі зміною потоку відпочиваючих у курортних і туристичних центрах. В залежності від режиму функціонування протягом року підприємства ресторанного господарства поділяються на цілорічні та сезонні, за організацією діяльності по обслуговуванню – закриті, відкриті та змішані.

Закрита форма організації ресторанного господарства характерна для підприємств організованого відпочинку (санаторії, будинки відпочинку та інше), де відпочиваючі одержують повний комплекс (чотириохразове чи

триразове) харчування. Відкрита форма організації дозволяє проводити обслуговування різних споживачів (населення, неорганізованих туристів) за категоріями закладу. Змішана форма, максимально використовуючи виробничі потужності, комбінує системи обслуговування.

Зміни кількості об'єктів ресторанного господарства в Криму свідчать про тенденцію до скорочення. Розміщення ресторанних закладів, у тому числі в структурі готелів та курортних комплексів, тяжіє до міст (табл. 2). Цим пояснюється нерівномірність розміщення та забезпеченості (у містах показник забезпеченості в 3,1 рази вище, ніж сільській місцевості).

Таблиця 2

Кількість об'єктів ресторанного господарства в Криму, од.

Показники	2000р.	2005р.	2006р.	2007р.	2008р.	2009р.	2010р.
Усього	1438	1670	1831	1707	1677	1468	1391
у містах	1035	1435	1626	1487	1450	1273	1172
у сільській місцевості	403	235	205	220	227	195	219

Джерело : складено автором за даними [6, с. 245].

Аналіз статистичних даних показує, що основну мережу ресторанного господарства в Криму представляють кафе – 61%, бари – 18% і столові – 15%. Ресторани та фабрики кухні складають тільки 6% (табл. 3).

Таблиця 3

Мережа ресторанного господарства по регіонах Криму в 2010 р., од.

Регіони Криму	Усього	Фабрики-кухні	Ресторани	Кафе, закусочні, буфети	Бари	Столові
АР Крим	1391	4	79	853	244	211
міста						
Сімферополь	422	–	19	283	50	70
Алушта	103	–	7	65	22	9
Армянськ	5	–	–	2	–	3
Джанкой	18	–	–	15	2	1

Євпаторія	160	–	6	129	15	10
Керч	40	–	1	19	7	13
Красноперекопськ	19	–	–	7	2	10
Саки	10	–	1	8	1	–
Судак	74	–	4	50	15	5
Феодосія	105	1	3	62	16	23
Ялта	186	–	24	84	63	15
райони						
Бахчисарайський	26	1	3	14	2	6
Білогірський	11	–	–	5	2	4
Кіровський	7	–	–	3	1	3
Красногвардійський	9	–	–	9	1	–
Бахчисарайський	32	–	3	16	7	6
Красноперекопський	17	–	–	16	–	1
Ленінський	5	–	1	2	1	1
Нижнегірський	29	–	1	25	–	3
Первомайський	14	2	–	4	4	4
Роздольненський	20	–	1	10	–	9
Сакський	40	–	–	5	30	5
Симферопольський	27	–	3	15	4	5
Советський	1	–	1	–	–	–
Чорноморський	11	–	1	5	–	5

Джерело : [6, с. 246].

Максимальна кількість об'єктів ресторанного господарства зосереджено в м. Сімферополь та м. Ялта. Це створює диспропорцію, знижує якість харчування туристів, які користуються базою розміщення в численних курортних містах і селищах півострова.

За показником кількості закладів ресторанного типу на 1000 населення Криму відзначається зниження рівня, проте як і раніше цей показник вище середньо українського (табл. 4). В середньому на один об'єкт припадає 50 посадкових місць.

**Забезпеченість населення посадковими місцями в мережі
ресторанного господарства в південних регіонах України на 1000 жителів**

Вид	2007 р.	2008 р.	2009 р.	2010 р.
Україна	36	36	35	35
АР Крим	39	40	38	36
Запорізька обл.	26	27	24	25
Одеська обл.	28	28	28	26
Херсонська обл.	22	21	20	20
м. Севастополь	33	32	32	34

Джерело : [5, с. 296].

Для Криму характерний етнічний колорит для самостійно діючих ресторанах, барах, кафе, який слід враховувати як конкурентну перевагу цього бізнесу. Основними видами етнічної кухні в ресторанних закладах Криму є кримськотатарська, вірменська, турецька, українська, італійська.

У Криму однаково представлені як відносно недорогі заклади економ класу, так і традиційно елітні. Багато в чому це пояснюється сезонністю життя півострова. Така тенденція розвитку характерна для курортних районів. Однак, як показує світовий досвід, заклади першого класу більш затребувані в туристично розвинених містах і районах. Ї це слід враховувати у подальшому розвитку ресторанного господарства у регіоні.

На сьогоднішній день у Криму, в більшості своїй, переважають самостійно діючі заклади. Сучасна ситуація в цілому характеризується слабкою розвиненістю ресторанного господарства: практично відсутні розвинені мережі харчування, як швидкого приготування, так і брендів закладів. На території півострова діє філія таких мереж як «Мак Дональдз» тільки у м. Ялта, м. Сімферополь, м. Севастополь; «Піца Челентано» – у м. Ялта, м. Сімферополь, м. Севастополь, м. Євпаторія; «Картопляна Хата» – у м. Севастополь, «Козирна карта» – у м. Севастополь, м. Ялта. Європейський досвід показує, що мережевий ресторанний бізнес має велике майбутнє, тому в Криму починає формуватися та розширює сферу діяльності власно місцева мережа ресторанів. Також існують і розвиваються місцеві мережі – «МеджікБургер», «Аміго» (м. Алушта, м. Сімферополь,) та інші.

За останній час активізувався розвиток чайних і кав'ярень-кондитерських. у 2010 році їх відкрилося в Криму більше 10. Стають популярними заклади із ціновим рівнем 25-35 грн., що пропонують каву, чай, борошняні та кондитерські вироби, шоколад.

За результатами дослідження можна зробити висновок, що особливості розвитку ресторанного господарства в Криму проявляються у:

- великому впливі сезонності курортних регіонів,
- спеціалізації на етнічні кухні,
- переважному розвитку приватної, а не корпоративної діяльності.
- слабо регульованому та не узгодженому процесі розвитку, через що не налагоджений інвестиційний процес, мало розвинена інфраструктура господарства.

Розвиток діяльності, підвищення конкурентоспроможності та ефективності ресторанного бізнесу в Криму, на наш погляд, пов'язані з використанням технологій управління якістю, а саме: якістю організації, якістю персоналу, якістю продукції, якістю обслуговування в ресторанах, і обов'язкового застосування новацій.

За останні роки в ресторанній галузі з'явилося безліч нововведень і Крим, як курортний регіон, повинен їм слідувати, відповідати якості і рівню європейських стандартів. Впевнені, що Крим може приваблювати туристів не тільки через неповторний клімат і безліч пам'яток, а й через якісне, корисне і різноманітне ресторанного обслуговування відпочиваючих.

Висновки. В останнє десятиліття в Україні відзначається не тільки зменшення кількості суб'єктів ресторанного бізнесу, а й суттєві зміни, що стосуються різноманітності типів і класів обслуговування.

Ресторанні заклади займають важливе місце в забезпеченні харчуванням населення і туристів, що дозволяє вважати ресторанне господарство складовою індустрії туризму. При цьому формуються специфічні риси відповідних закладів. Розвиток послуг ресторанного господарства напряму пов'язаний з використанням технологій управління якістю та застосуванням нововведень.

Література

1. Селютін В.М. Ефективність регіонального управління громадським харчуванням: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук :

- спец. 08.07.05 «економіка торгівлі та послуг» / В.М. Селютін. – Харків, 1999. – 20 с.
2. Ткаченко О.П. Економічне обґрунтування вибору організаційно-правової форми підприємств ресторанного господарства: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук: спец. 08.00.04 «економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» / О.П. Ткаченко. – Харків, 2008. – 20 с.
 3. Кривошей В.В. Економічний механізм підвищення продуктивності праці в підприємствах харчування: автореф. дис. на здобуття наук. ступеня канд. екон. наук : спец. 08.07.05 –«економіка торгівлі та послуг» / В.В. Кривошей. – Харків, 2008. – 19 с.
 4. Концепція статистики послуг [Електронний ресурс]. – Режим доступу к сайту: http://www.ukrstat.gov.ua/metod_polog/st/sp_5.htm
 5. Статистичний щорічник України за 2009 р. /Державний комітет статистики України / За ред. О. Г. Осауленка. – Київ: Державний комітет статистики України, 2010. – 567 с.
 6. Статистичний щорічник Автономної Республіки Крим за 2010 рік / За редакцією О.І. Пітюренко. – Симферополь: Головне управління статистики в Автономній Республіці Крим, 2011. – 551 с.