

УДК 640.45

П.О. Заремба, д-р екон. наук (ДонНУЕТ, Донецьк)

О.Л. Будель, асп. (ДонНУЕТ, Донецьк)

СУТНІСТЬ ТА РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ДОНЕЦЬКОГО РЕГІОНУ: СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ АСПЕКТ

Розглянуто питання сутності та розвитку ресторанного господарства Донецького регіону в соціально-економічному контексті.

Рассмотрен вопрос сущности и развития ресторанного хозяйства Донецкого региона в социально-экономическом аспекте.

The question of the nature and development of restaurant industry in the Donetsk region in the socio-economic aspect.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Одним із заходів Донецького регіону та країни в цілому, спрямованих на підйом матеріального і культурного рівня громадян та підготовку до проведення Євро-2012, є стрімкий розвиток і подальше поліпшення ресторанного господарства. Історичне виникнення і розвиток окремих галузей господарства зумовлювались суспільним розподілом праці в результаті зростання продуктивних сил населення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання розвитку ресторанного господарства, його сутність, формування, зміни та прибутковість діяльності в різних аспектах досліджувалися багатьма науковцями, серед них: Г.Т. П'ятницька [2], А.А. Аветисова, А.М. Расулова, В.А. Антонова, В.І. Карсекін, М.М. Левченко та ін.

Метою та завданнями статті є визначення основних соціально-економічних проблем, які найсуттєвіше впливають на стан соціально-економічного розвитку ресторанного господарства Донецького регіону.

Виклад основного матеріалу дослідження. В умовах ринкової економіки виникла й успішно розвивається, разом із харчовою промисловістю й торгівлею, така галузь, як ресторанне господарство, що заміняє домашнє приготування їжі громадським виробництвом з застосуванням сучасних технологій та обладнання.

Ресторанне господарство уособлюється і вдосконалюється як галузь завдяки виконанню нею функцій, відмінних від харчової промисловості й торгівлі. Основне в ресторанному господарстві:

– організація виробництва і споживання їжі на науково-гігієнічних засадах;

– в умовах товарного виробництва ресторанному господарству притаманні й торговельні функції. Тут торгівля органічні пов'язано з виробництвом і споживанням їжі та виступає як опосередкована ланка між ними.

За умов ринкової економіки необхідність ресторанного господарства як особливої галузі господарської діяльності збереглася і викликана тим, що харчова промисловість і сільське господарство не завжди можуть виробляти продукти харчування безпосередньо в готовому до вживання вигляді. Виготовлена сировина або напівфабрикати вимагають додаткового термічного доопрацювання в умовах домашнього господарства або приватного виробництва. Як і будь-яке дрібне господарство, домашнє приготування їжі є низьковиробничим і для суспільства не вигідним. Економія громадської праці досягається упровадженням виробництва готової продукції.

Ресторанне господарство має велике значення і виконує важливу соціальну роль у системі народного господарства.

Бурхливий розвиток промисловості, будівництва, транспорту, мережі шкіл, навчальних закладів і наукових установ супроводжується зростанням чисельності зайнятих робітників. У цьому випадку правильна організація харчування за місцем роботи й навчання виступає однією з умов правильної організації праці.

У широкому значенні до ресторанного господарства належать не лише підприємства торговельних систем, але і харчові блоки санаторіїв, будинків відпочинку, лікарень, шкіл-інтернатів, різноманітних дитячих та інших установ, де харчування забезпечується безкоштовно або на пільгових умовах за рахунок громадського фонду.

Наближення мережі підприємств ресторанного господарства до фабрик і заводів, до навчальних і наукових установ сприяє організації раціонального режиму харчування, економить час для відпочинку робітників і службовців.

Ресторанне господарство здійснює виробництво високоякісної їжі для різноманітних груп населення, що відповідає вимозі науки про харчування. Крім того, завдяки ресторанному господарству значною мірою зменшуються витрати сировини, палива, електроенергії та інших матеріальних ресурсів. Централізація виробничих процесів з обробки продуктів харчування, приготування їжі, а також організації її споживання дозволяє раціонально використати сировину й утилізувати харчові відходи.

Діяльність підприємств ресторанного господарства характеризується певними особливостями організаційно-економічного та соціального характеру (рис. 1).

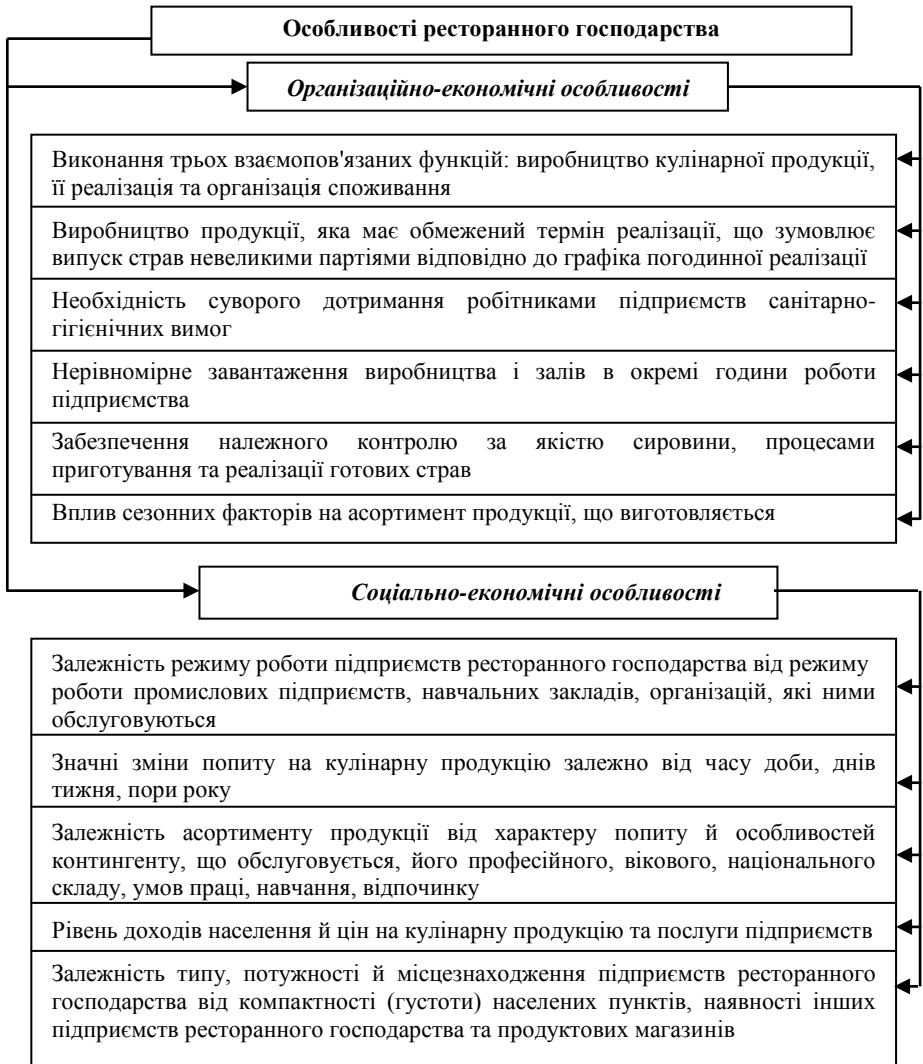


Рисунок 1 – Особливості організаційно-економічного та соціального характеру ресторанного господарства

За характером своєї діяльності ресторанне господарство пов'язане з усіма фазами розширеного відтворення: виробництвом, розподілом, обміном і споживанням.

Ресторанне господарство в регіоні представлене двома соціально-економічними формами: платне і безкоштовне або пільгове.

Платне харчування здійснюється через мережу підприємств ресторанного господарства (їдальні, кафе, ресторани, бари та ін.), що входять у систему державної або приватної торгівлі.

Безкоштовне або пільгове харчування організовується за рахунок громадських фондів споживання в різноманітних соціально-культурних закладах – лікарнях, санаторіях, будинках відпочинку, профілакторіях, дитячих садках, яслах тощо.

На сьогоднішній день у Донецькому регіоні нараховується 1808 підприємств ресторанного господарства загальною кількістю місць 136 тис., зокрема в міських поселеннях – 1624 об'єкти (128 тис. місць), у сільській місцевості – 184 підприємства (8 тис. місць). Основними причинами цієї різниці є такі чинники:

- специфіка ведення домашнього господарства;
- низькі витрати на харчування поза домівкою;
- низький рівень демографічного розвитку;
- активна міграція молоді в міста.

Кількість місць на підприємствах харчування Донецька становить 136 тис., а забезпечення населення місцями з розрахунку на 10000 мешканців – 304 місця (порівняно з нормативами: на 10000 мешканців – 40 місць) [1].

Стосовно кількості підприємств за типами діяльності дані наведено на рисунку 1.

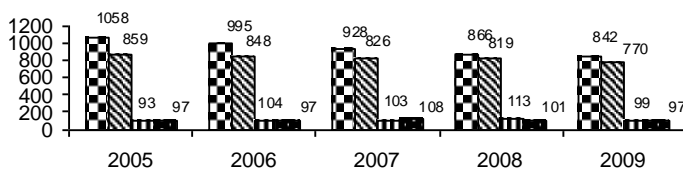






Рисунок 2 – Підприємства ресторанного господарства за типами діяльності в Донецькому регіоні:  - кафе, закусочні, буфети тощо;  - їдальні;  - бари;  - ресторани

Як видно з рис. 2, порівняно з 2005 р. чисельність ресторанів майже не змінилась, але значно зменшилась кількість кафе, буфетів та закусочних. Це пов'язано з економічним станом в Україні: малі підприємства не витримують кризової ситуації, збільшення цін, податків, орендних ставок.

Організація харчування, як і задоволення інших потреб членів суспільства, вимагає величезних затрат живої та ручної праці – витрат споживання. За підрахунками економістів, затрати праці для приготування їжі в домашніх умовах у 5-6 разів більші, ніж на підприємствах ресторанного господарства.

Розширення ресторанного господарства дозволяє значною мірою збільшити вільний час робітників, що є одним із важливих шляхів всебічного, гармонійного, фізичного і духовного – розвитку людини, сприяє підвищенню продуктивності громадської праці. Рациональне харчування з урахуванням складності й умов праці дозволяє відновлювати витрачені сили та забезпечує здатність робітників до праці.

Висновки. Ресторанне господарство має велике значення і виконує важливу роль у системі народного господарства Донецького регіону. На розвиток ресторанного господарства впливають чинники соціального характеру, а характер способу і стилю життя певним чином впливає на появу підприємств різного типу. Для здійснення намічених рішень необхідно поширювати мережу підприємств ресторанного господарства, зокрема розвивати спеціалізовані підприємства з обслуговування туристів, відпочивальників, глядачів.

Підприємства ресторанного господарства мають за мету, крім одержання прибутків, більш повне задоволення постійно зростаючих потреб у продуктах харчування, тому вдосконалення їх діяльності – це одне із першочергових завдань сьогодення, коли бурхливо розвивається туризм, а також його інфраструктура.

Список літератури

1. Торгівля в Донецькій області в 2005-2009 роках [Текст] : стат. зб. – Донецьк : Головне управління статистики у Донецькій області, 2010. – 105 с.
2. П'ятницька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структура переорієнтації [Текст] : монографія. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 465 с.

Отримано 30.03.2011. ХДУХТ, Харків.

© П.О. Заремба, О.Л. Будель, 2011.