

Є. С. Палійчук,
к. е. н., доцент кафедри економічної теорії,
ДВНЗ "Ужгородський національний університет"
І. В. Павлик,
випускник кафедри фінансів і банківської справи, магістр
ДВНЗ "Ужгородський національний університет"

ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ЕФЕКТИВНОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

E. Palyjchuk,
PhD, associate professor, department of economic theory,
of State higher education institution "Uzhhorod national university"
I. Pavlik,
a graduate of the Department of Finance and Banking, MA
of State higher education institution "Uzhhorod national university"

WAYS OF INCREASING EFFICIENCY OF ENTERPRISES OF FOOD ORGANIZATION

Стаття присвячена актуальним проблемам підвищення ефективності та розвитку підприємств громадського харчування в Україні. Бізнес, що пов'язаний з організацією громадського харчування, становить важливу частину індустрії гостинності краю. Перспективи цього бізнесу залежать, перш за все, від економічної ситуації в країні і визначаються національними особливостями побуту населення. Ресторанний комплекс є найважливішим елементом соціальної сфери, який грає велику роль у підвищенні ефективності суспільного виробництва і відповідно зростання життєвого рівня українського населення. У роботі досліджено стан галузі організації харчування та ресторанного господарства в Закарпатській області, її взаємозв'язок з туристичною та рекреаційною сферами, фактори впливу на розвиток сфери організації харчування, можливі варіанти подолання проблем функціонування або збереження дохідності підприємств організації харчування в період економічних трансформацій.

The article is devoted to actual problems of improving the efficiency and the development of public catering in Ukraine. In this work we have investigated the category of efficiency of enterprises catering and prospects of their development in the context of economic transformation. Defined economic instruments for the operation of enterprises catering. This work studied the key factors influencing the development of the sphere of catering options to overcome them or retain business profitability in this area. Catering is one of the most important factors that enable integrated assessment of socio-economic level of the country and understanding of his condition necessary for the formation of prospective plans as to representatives of industry and organizations engaged in the supervision of this industry.

*Ключові слова: підвищення ефективності, організація харчування, ресторанне господарство.
Key words: effectiveness, public catering, organization.*

ПОСТАНОВА ПРОБЛЕМИ У ЗАГАЛЬНОМУ ВИГЛЯДІ І МОЖЛИВІ ШЛЯХИ ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ

Надзвичайно складним є подолання проблем розвитку сфери організації харчування в умовах економічної трансформації в Україні. Основною передумовою розвитку даної сфери є стабільно зростаюча економіка країни. Сьогодні в Україні відбуваються військові дії, що негативно впливає на стан економіки і відповідно на розвиток підприємств громадського харчування. Перед нами постали проблеми розвитку сфери організації харчування, які ми спромоглися систематизувати, проаналізували стан підприємств даної галузі у Закарпатській області та запропонували шляхи вирішення вищезгаданих проблем.

АНАЛІЗ ОСТАННІХ ДОСЛІДЖЕНЬ, У ЯКИХ ЗАПОЧАТКОВАНО ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ

Теоретичну основу дослідження складають праці вітчизняних та закордонних вчених таких, як Десяткіна І.В. [1] — досліджує питання бухгалтерського обліку витрат виробництва та обігу на підприємствах ресторанного господарства, Міценко Н.Г. [2] — висвітлює проблеми взаємозв'язку АПК та ресторанного бізнесу, Оносов М.М. [3] — вивчає відносини між такими галузями як роздрібна торгівля, готельно-ресторанне господарство і туризм, перспективи розвитку ресторанної мережі представлені у роботі Аветисової А.О. [4], стаття Антонової В.А. присвячена проблемам конкурентоспроможності підприємств ресторанного гос-

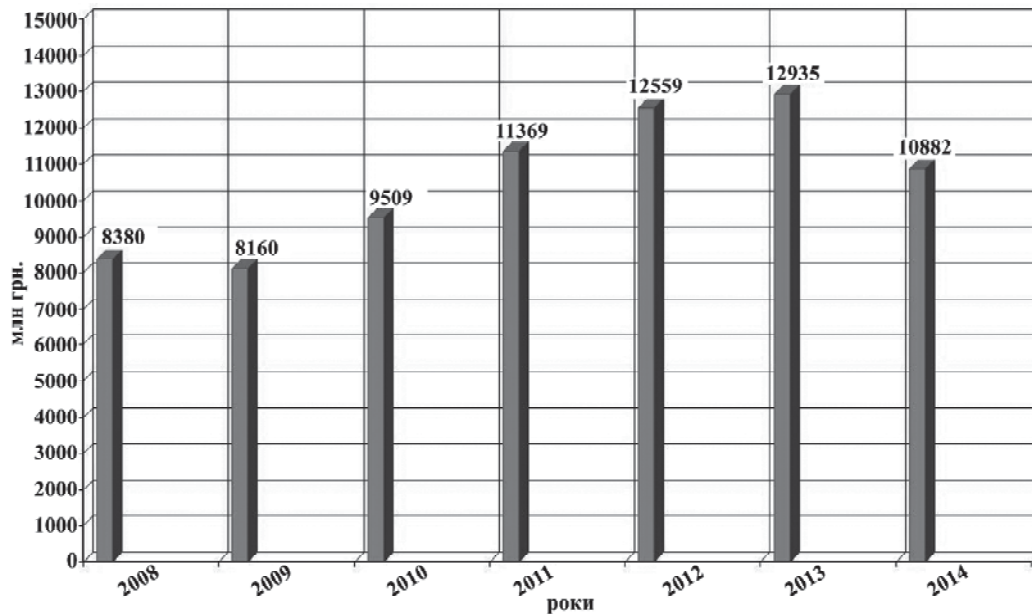


Рис. 1. Динаміка роздрібного товарообороту ресторанного господарства у 2008—2014 роках

подарства [5], цікаві аспекти і напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду досліджує Скавронська І.В. [6], Яшина О.В. опрацьовує особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [7]. Нами у даній науковій роботі буде досліджено стан галузі організації харчування саме в Закарпатській області.

МЕТА СТАТТІ

Метою дослідження є оцінка стану підприємств організації харчування у Закарпатській області та висвітлення всіх факторів впливу на підвищення ефективності діяльності підприємств організації харчування, варіанти вирішення проблем, можливі пристосування, зміни, а також нововведення, які зумовили би стабільний розвиток даної сфери.

ВИКЛАД ОСНОВНОГО МАТЕРІАЛУ ДОСЛІДЖЕННЯ З ПОВНИМ ОБГРУНТУВАННЯМ

Поряд із розвитком туризму та курортно-рекреаційної сфери Закарпатської області розвивається ресторанне господарство. За даними Головного управління статистики в Закарпатській області на початок 2015 року кількість об'єктів ресторанного господарства склала 324 од. За 10 років кількість ресторанів, кафе, барів, їдалень тощо. скоротилась на 505 од. або 61%.

Кількість найманих працівників на підприємствах тимчасового розміщення та організації харчування на початок 2015 року склала 1834 особи, що є на 168 осіб більше ніж у 2014 році. Витрати на оплату праці на підприємствах організації харчування становили 30544 тис. грн.

Обсяг реалізованої продукції (товарів, послуг) підприємствами організації харчування на початок 2015 року склав 166431,7 тис. грн. і зріс у порівнянні із відповідним періодом минулого року на 23%. Слід відмітити, що фінансові результати діяльності підприємств тимчасового розміщення та організації харчування є від'ємними і склали у 2014 році -36200 тис. грн., підприємств, що

отримали прибуток € 72,2% від загальної кількості підприємств даної галузі [8].

Динаміка роздрібного товарообороту ресторанного господарства у 2008—2014 роках представлена на рисунку 1.

З рисунка 1 бачимо, що найбільші прибутки галузь отримала у 2013 році (12935 млн грн.), а починаючи з 2014 року цей показник почав знижуватися. Оскільки можна зробити висновки про те, що стан галузі не є позитивним, то ми систематизували проблеми, які безпосередньо впливають на ефективність діяльності підприємств організації харчування та висвітлили шляхи їхнього вирішення:

1. Військові дії в країні та кризові явища в соціально-економічній сфері потребують рішучих дій, а саме створення умов для збереження майна закладу і його присутності на ринку. Коли в країні проводяться військові дії, то це негативно впливає на всю економіку країні, в тому числі на всі сфери громадського харчування. Отже, задля отримання прибутку або хоча б збереження майна потрібно виконати розробку заходів зі збереження існуючих рівнів розвитку, якості надання послуг, корегування цінової політики, перехід на режим ощадливості та економії.

2. Зниження фінансових можливостей у населення для відвідування закладів громадського харчування — це одна з найбільших проблем розвитку даної сфери. Шляхом вирішення є адаптація під можливості клієнта та перегляд умов приймання клієнтів, а також підвищення лояльності в їх обслуговуванні, надання додаткових послуг під час обслуговування клієнтів, забезпечення безкоштовного доступу до мережі Інтернет, введення в меню спеціальних страв, які характеризуються вищою доступністю та високою якістю є основною передумовою збереження клієнтської бази або навіть її збільшення.

3. Негативний досвід співпраці закладів ресторанного господарства з державними контролюючими органами. Оскільки ця галузь безпосередньо зв'язана з розвитком економіки держави то своєчасна сплата подат-

ків, внесків до пенсійного фонду і т. д. є одною з передумов для обов'язкового виконання.

Також важливою є розробка заходів із налагодження стосунків із зовнішнім середовищем та державними органами, дотримання нормативно-правових актів, що регулюють діяльність і процеси надання послуг, оперативне усунення наявних недоліків, забезпечення відповідності господарських процесів нормативним положенням та стандартам.

4. Низька якість сировини, матеріально-технічного забезпечення є однією з причин втрати клієнтської бази підприємством. У час постійного підвищення цін керуючий орган підприємства знаходить шляхи економії та ощадливості у закупівлі неякісної дешевої сировини, що призводить до погіршення кінцевого запропонованого продукту і в подальшому втрати клієнта. Тому, щоб такого не сталося потрібно удосконалити організацію процесів матеріально-технічного забезпечення, налагодження зв'язків із постачальниками якісної сировини, а також дотримання рекомендацій і вимог приготування якісної продукції.

5. Низький рівень інформатизації бізнесу. Підвищення чисельності бізнес-процесів, які контролюються з використанням інформаційних технологій не тільки полегшує можливість контролю на підприємстві, але й автоматизує певні процеси, здійснює контроль за грошовими потоками. Тому сучасне підприємство потребує детального вивчення досвіду впровадження сучасних інформаційних технологій, характерних для підприємств ресторанного бізнесу, які дозволять підвищити оперативність обслуговування клієнтів. У теперішніх умовах це є невід'ємною частиною любого підприємства, що не тільки спрощує роботу, але й пришвидшує її виконання.

Автоматизація підприємства ресторанного господарства в даний час є потребою і необхідністю, бо вона набагато спрощує процес роботи і допомагає звести до мінімуму збитки і зайві витрати. В результаті автоматизації підвищується якість сервісу і престиж закладу; забезпечується швидка обробка замовлень та обслуговування відвідувачів; поліпшується узгодженість і контроль за роботою персоналу; ведеться облік руху матеріальних цінностей і руху товарів; скорочуються тимчасові витрати на пошук і аналіз інформації. Таким чином, автоматизація ресторану допоможе зробити підприємство конкурентоспроможним і затребуваним на ринку [9].

6. Низька якість роботи підрозділів на підприємствах ресторанного господарства потребує налагодження роботи відділів маркетингу, планування, обліку та контролю, безпеки, інформаційних технологій, постачання і збуту. Фундаментальні маркетингові концепції та стратегії, поряд з практичними додатками і прикладами реального світу, в тому числі уточнений матеріал з соціальної мережі, цифрового маркетингу, соціальної та екологічної відповідальності, глобалізація, підприємництво і маркетинг в період переходу представлені у новій науковій праці Вільяма М. Прайда і О.С. Феррелла "Маркетинг 2016". [13] Саме виявлення прорахунків керівництва закладів ресторанного господарства в координації роботи підрозділів, підбір компетентного персоналу, забезпечення належного виконання функцій усіма підрозділами і їхньої реальної роботи створить всі умови для роботи підприємства на належному рівні з використанням своєї потужності.

7. Низький рівень узгодженості роботи ресторанних закладів з іншими учасниками рекреаційного бізнесу. Підприємства ресторанного господарства в результаті взаємодії із широким колом учасників рекреаційного бізнесу можуть підвищити відвідуваність і прибутковість своїх закладів шляхом залучення учасників екскурсій, туристів, клієнтів санаторно-курортних закладів і готелів. А також створення всіх відповідних умов для збільшення інтересу серед туристів щодо даного закладу громадського харчування, створення особливої стилістики закладу, ексклюзивні страви тощо.

8. Відсутність значного інтересу до нових видів організації харчування клієнтів та диверсифікації каналів збуту продукції.

Розробка заходів, що дозволять упровадити засоби креативної кухні, стилю високих технологій та кейтеринг-сервісу. Саме використання вказаних технологій обслуговування споживачів дозволить розширити коло сегментів ринку для значної кількості підприємств ресторанного господарства та наростити тим самим свою присутність на ринку, створивши позитивні передумови для розвитку. Кейтерингові послуги нові на ринку України але вже посіли своє вагоме місце. Виїзні бенкети, фуршети полегшують роботу їх організаторам, а також рекламують підприємство якщо надані послуги були надані якісно.

Кейтеринг як самостійний вид бізнесу в ресторанному господарстві має п'ять різновидів:

- кейтеринг у приміщенні;
- кейтеринг поза приміщеннями;
- індивідуальний кейтеринг;
- роз'їзний кейтеринг;
- роздрібний кейтеринг.

Кейтеринг у приміщенні характеризується тим, що підприємця або група підприємців орендують або володіють приміщенням з бенкетною залом та кухнею. Кейтеринговим підприємством може бути і заклад ресторанного господарства. Оскільки обслуговують у ньому лише за попередніми замовленнями, тому на період їх відсутності традиційне обслуговування споживачів у закладі не здійснюється. У зарубіжній літературі такий вид кейтерингу називають бенкетним або приватним. Він є конкурентом традиційному бенкетному обслуговуванню у ресторанах, де ця послуга — одна з основних як послуга харчування.

Кейтеринг поза приміщеннями відрізняється тим, що підприємці, які здійснюють таку діяльність, мають виробничі приміщення для приготування страв, напоїв, але обслуговування споживачів у них не проводиться. Готову продукцію доставляють власними або орендованими транспортними засобами до місця, вказаного замовником.

Використання вказаних технологій обслуговування споживачів дозволить розширити коло сегментів ринку для значної кількості підприємств ресторанного господарства та наростити тим самим свою присутність на ринку, створивши позитивні передумови для розвитку [10, с. 55].

ВИСНОВКИ

Сфера організації харчування однією із перших перейшла на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова основа системи ресторанної мережі, почала діяти велика кількість приватних підприємств. Так, у 1993 році при створенні незалежної української держави кількість об'єктів ресторанного гос-

подарства у Закарпатті налічувала 1908 одиниць. На сьогодні їх залишилось 324 одиниці.

Підприємства організації харчування є переважно комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро тощо). Але існують комбінати, фірми, які виконують функції організації громадського харчування.

Конкуренція — це невід'ємна складова ринкової економіки. Оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору, то основними завданнями підприємств організації харчування є підвищення якості продукції і послуг, що надаються. Основою гарантованої успішної діяльності підприємства організації харчування Закарпатської області є якість наданих послуг, які повинні:

- чітко відповідати потребам;
- задовольняти вимоги споживачів;
- відповідати стандартам і технічним умовам;
- відповідати чинному законодавству України та іншим вимогам суспільства;
- надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;
- забезпечувати максимізацію прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство організації харчування має враховувати також усі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку і у сукупності творять систему якості. Ця система охоплює багато елементів. Вона включає в себе:

- відповідальність керівництва;
- закупівлю сировини і продуктів;
- розробку нових видів продукції;
- управління виробництвом;
- контроль;
- ідентифікацію послуги і продукції;
- керування процесами обслуговування;
- маркетинг;
- підготовку кадрів.

Література:

1. Десяткіна І.В. Бухгалтерський облік і контроль витрат виробництва та обігу на підприємствах ресторанного господарства [Текст]: автореф. дис. ... канд. екон. наук: 08.00.09 / Десяткіна Ірина Володимирівна; Житомир. держ. технол. ун-т. — Житомир, 2012. — 21 с.
2. Ресторанне господарство як канал збуту продукції АПК [Електронний ресурс] / Н.Г. Міценко // Бізнес Інформ. — 2014. — № 4. — С. 208—214. — Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/binf_2014_4_36
3. Розвиток роздрібно́ї торгівлі, готельно-ресторанного господарства і туризму: регіональний аспект [Текст]: монографія / [Оносов М.М. та ін.]; за заг. наук. ред. к. е. н., проф. М.М. Оносова; Донець. нац. ун-текономіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, Севастоп. екон.-технол. ф-т. — Севастополь; Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. — 195 с.
4. Аветисова А.О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку [Текст] / А.О. Аветисова // Вісник соціально-економічних досліджень. — 2013. — № 28. — С. 117—123.
5. Антонова В.А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства [Текст] / В.А. Антонова // Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України. — 2012. — № 1 (21). — С. 54—57.

6. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду [Текст] / І.В. Скавронська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. — 2012. — Вип. 2. — С. 232—244.

7. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні [Текст] / О.В. Яшина // Вісник Львівської комерційної академії. — 2013. — № 38. — С. 137—141.

8. Головне управління статистики у Закарпатській області [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://www.uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/statinfo.html>

9. Олійник С.В. Використання інформаційних технологій у ресторанному господарстві. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=64065>.

10. Завадинська О.Ю., Литвиненко Т.Є. Організація ресторанного господарства за кордоном: навч. посіб. — К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. — 200 с. [Електронний ресурс]. — Режим доступу: <http://tourism-book.com/pbooks/book-33/ua/chapter-1642>

References:

1. Desiatkina, I.V. (2012), "Accounting and control of production costs and turnover on enterprises restaurant business", Ph.D. Thesis, Economy, Zhytomyr's'kyj dezhavnyj tekhnolohichnyj universytet, Zhytomyr, Ukraine.
2. Mitsenko, N.H. (2014), "Restaurant business as channel marketing of products AIC", *Biznes Inform*, vol. 4, pp. 208—214.
3. Onosov, M.M. (2012), *Rozvytok rozdrubnoi tophivli, hotel'no-restorannoho hospodarstva i turyzmu: rehional'nyj aspekt* [Development of retailers, hotel and restaurant business and tourism: regional aspect], DonNUET, Donetsk, Ukraine.
4. Avetysova, A.O. (2013), "Restaurant chain: competitive advantages, problems and prospects of development", *Visnyk sotsial'no-ekonomichnykh doslidzhen'*, vol. 28, pp. 117—123.
5. Antonova, V.A. (2012), "Competition and management competitiveness of enterprises restaurant business", *Naukovyj visnyk Poltav's'koho univepsytetu spozhyvchoi koopepatsii Ukrainy*, vol. 1 (21), pp. 54—57.
6. Skavrons'ka, I.V. (2012), "Priority areas of restaurant business Ukraine in the context of international experience", *Visnyk Chernivets'koho torhovel'no-ekonomichnoho instytutu*, vol. 2, pp. 232—244.
7. Yashyna, O.V. (2013), "Features of development of restaurant business in Ukraine", *Visnyk L'vivs'koi komertsijnoi akademii*, vol. 38, pp. 137—141.
8. The Department of statistics in Transcarpathian region (2016), available at: <http://www.uz.ukrstat.gov.ua/statinfo/statinfo.html> (Accessed 10 May 2016).
9. Olijnyk, S.V. (2012), "The use of information technology in the restaurant business", available at: <http://nauka.kushnir.mk.ua/?p=64065> (Accessed 10 April 2016).
10. Zavadyns'ka, O.Yu. and Lytvynenko, T.Ye. (2003), *Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva za kordonom* [The organization of restaurant business abroad], *Kyivs'kyj natsional'nyj torhovo-ekonomichnyj universytet*, Kyiv, Ukraine.

Стаття надійшла до редакції 17.05.2016 р.