

АНАЛІЗ СУЧАСНИХ КЛАСИФІКАЦІЙ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Анотація. У статті здійснено комплексний теоретичний аналіз сучасних класифікацій закладів ресторанного господарства. На основі дослідження вітчизняної наукової літератури та правових джерел встановлено два основні аспекти класифікації закладів ресторанного господарства — нормативно-правовий і науково-дослідницький та здійснено їх ґрунтовний аналіз. Досліджено підходи щодо класифікації закладів громадського харчування, які пропонуються іноземними фахівцями та дослідниками ресторанної справи.

Ключові слова: заклад ресторанного господарства, класифікація, ресторан, критерій, тип, клас.

Summary. The complex theoretical analysis of the modern classifications of the institutions of the restaurant industry has been realized in the article. Two main aspects of the classification of the institutions of the restaurant industry such as the normative-legal and the scientifically-research have been installed based on the research of the domestic scientific literature and the legal sources, and their detailed analysis has been carried out. The approaches for the classification of the institution of the catering establishments offered by the foreign specialists and the researchers of the restaurant business have been researched.

Key words: institutions of restaurant industry, classification, restaurant, criterion, type, class.

DOI : 10.33783/1977-4167-2020-48-2-36-40

Постановка проблеми. В сучасній складній економічній ситуації, яка склалася в Україні, розвиток ресторанного господарства викликає особливий науково-теоретичний та практичний інтерес, адже ця галузь народного господарства є невід’ємною частиною життя населення і кожної людини зокрема. На жаль, від пандемії коронавірусу разом із туристичною сферою суттєво постраждали і підприємства ресторанного господарства (ресторани, бари, кафе та ін.). Таке існування ресторанного господарства у посткоронавірусному українському суспільстві обумовлює необхідність пошуку у вітчизняній науці нових моделей, інновацій та підходів до їхньої класифікації, які сприятимуть підвищенню їх конкурентоспроможності, допоможуть краще пристосуватися до сучасних умов та викликів, які виникають у сфері послуг України [1, с. 36].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Теоретичні аспекти щодо класифікації закладів ресторанного господарства висвітлено у працях таких іноземних та вітчизняних науковців: Дж. Р. Уокера, Р. К. Мілла, В. В. Архіпова, А. А. Мазаракі, А. П. Грінько, О. О. Кваши та інших.

Незважаючи на значний науковий доробок стосовно типологізації закладів ресторанного господарства, все одно серед науковців не було досягнуто єдиного узгодженого (стандартного) підходу щодо визначення критеріїв до їх класифікації, що свідчить про актуальність теми статті.

Мета статті — полягає у ґрунтовному та всебічному дослідженні сучасних класифікацій закладів ресторанного господарства в посткоронавірусних умовах розвитку сфери послуг України.

Виклад основного матеріалу дослідження. Необхідно відмітити, що наше наукове дослідження характеризується своєю складністю, адже в теперішній час не існує єдиної класифікації закладів ресторанного господарства у світі. Кожна держава розробляє, затверджує й оприлюднює свої стандарти та критерії, на основі яких відбувається класифікація підприємств ресторанного господарства.

Ґрунтовний та комплексний аналіз вітчизняної наукової літератури і нормативно-правових джерел дає підстави виокремити два основні аспекти класифікації закладів ресторанного господарства — нормативно-правовий та науково-дослідницький [1, с. 36].

Детальна класифікація вітчизняних підприємств ресторанного господарства наведена у таких нормативно-правових документах України: Державний стандарт України 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» та Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» (табл. 1).

Слід зазначити, що в стандарті показано типологію закладів ресторанного господарства і надано

© Ю. Ю. Гурбик, 2020

Бібліографія ДСТУ 8302:2015:

Гурбик Ю. Ю. Аналіз сучасних класифікацій закладів ресторанного господарства. *Вісник Бердянського університету менеджменту і бізнесу*. 2020. № 2 (48). С. 36–40.

References (APA):

Gurbik, Yu. Yu. (2020). *Analiz suchasnykh klasyfikatsii zakladiv restorannoho hospodarstva* [Analysis of modern classifications of restaurant establishments]. *Visnyk Berdianskoho universytetu menedzhmentu i biznesu*, 2 (48), 36–40 (in Ukr.).

**Класифікація закладів ресторанного господарства в нормативно-правових документах України
(складено автором за даними [2; 3])**

ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»	
Критерій	Типи та класи
Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показом розважальних вистав або без них.	1.1 ресторан 1.1.1 ресторан-бар 1.2 кафе 1.2.1 кав'ярня 1.2.2 кафе-бар 1.2.3 кафе-пекарня 1.2.4 чайний салон 1.3 кафетерій 1.4 закусочна; шинок
Продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них.	2.1 бар 2.1.1 нічний клуб 2.1.2 пивна зала
Продаж їжі і напоїв для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками.	3.1 їдальня 3.2 буфет
Постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях.	4.1 фабрика-заготівельня 4.2 фабрика-кухня 4.3 домашня кухня 4.4 ресторан за спеціальними замовленнями (catering).
За ступенем комфорту, рівнем обслуговування і обсягом надаваних послуг	люкс; вищий; перший.
Наказ «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства»	
Критерій	Типи та класи
За сукупністю загальних характерних ознак виробничо-торгівельної діяльності закладу ресторанного господарства.	фабрики-кухні; фабрики заготівельні; ресторани; бари; кафе; їдальні; закусочні; буфети; магазини кулінарних виробів; кафетерії.
За сукупністю відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закуплених товарів, умов їх споживання, організації обслуговування та дозвілля споживачів.	перший; вищий; люкс.

сутнісну та змістовну характеристику кожному типу які наведені в табл. 1. Також в цьому галузевому стандарті в додатку В наведено різновиди закладів ресторанного господарства, які містяться у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН (код 5520):

— ресторан на замовлення (carry-out restaurants) — різновид ресторану, що в якості основної послуги пропонує продаж виробленої ним продукції на винос;

— ресторан-їдальня (commissary restaurants) — різновид ресторану, що організує харчування працівників у організаціях;

— вагон-ресторан — різновид ресторану, що організує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій пасажирського транспорту;

— пивні садки (brasseries; beer gardens) — різновид бару, що продає і організує споживання різноманітного асортименту пива і має озеленену торговельну залу;

— пивна (pub) — різновид бару, що продає і організує споживання алкогольних або безалкогольних напоїв;

— пивоварний бар (brew pub) — різновид бару, у якому варять, продають і організують споживання пива на місці;

— бар-закусочна (snack bar) — різновид бару зі спеціалізацією за асортиментом на закусках та сандвічах (закритих бутербродах);

— бар (ресторан) напоїв за спеціальними замовленнями (bartending) — різновид бару (ресторану) за спеціальними замовленнями, в обслуговуванні якого задіяні бармени, що організують споживання напоїв;

— бістро (bistrot; eating places) — різновид закладу ресторанного господарства швидкого обслуговування, що продає і організує споживання їжі і (або) напоїв;

— таверна — різновид кафе із асортиментом страв інших країн, відмінною ознакою якого є широкий асортимент алкогольних напоїв [2].

Необхідно відмітити, що в цьому Міжнародному стандарті «у сфері ресторанного господарства розрізняють понад 100 різновидів підприємств (закладів)» [3, с. 453].

Також хочемо зазначити, що на класи (люкс, вищий, перший) поділяють тільки два типи за-

кладів ресторанного господарства — ресторани та бари.

Вітчизняний дослідник В. В. Архіпов зазначає, що підприємства ресторанного господарства класифікуються залежно від характеру виробництва, асортименту продукції, що випускається, обсягу і видів послуг, що надаються, [5, с. 16].

Також, на мій погляд, він зробив розширену класифікацію закладів ресторанного господарства, в якій, окрім зазначених вище критеріїв, викремлює й інші (табл. 2).

Розгалужену класифікацію закладів ресторанного господарства пропонує й український вчений А. А. Мазаракі (табл. 3.)

Таблиця 2

Класифікація закладів ресторанного господарства за В. В. Архіповим (складено автором за даними [5, с. 16])

Критерій	Види
За характером виробництва	заготівельні; доготовельні; підприємства з повним циклом виробництва.
За асортиментом продукції, що випускається	універсальні; спеціалізовані; вузькоспеціалізовані.
Залежно від сукупності окремих ознак, що характеризують якість і обсяг послуг, що надаються, рівень і якість обслуговування	люкс; вищий; перший.
Залежно від часу функціонування підприємства	постійно діючі; сезонні.
Залежно від місця функціонування підприємства	стаціонарні; пересувні.
Залежно від обслуговуваного контингенту підприємства	загальнодоступні; підприємства ресторанного господарства при виробничих підприємствах, установах і навчальних закладах.
Як суб'єкти інфраструктури ринку	ресторанні мережі (мережеві); незалежні
За інтер'єром залів	історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, бароко, рококо, готичний); модерн; мінімалізм; хай-тек; етнічні стилі (кантрі, японський, еко-стиль).

Таблиця 3

Класифікація закладів ресторанного господарства за А. А. Мазаракі (складено автором за даними [4, с. 16–19])

Критерій	Стисла характеристика
За видами економічної діяльності	— заклади, які здійснюють продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них; — заклади, які здійснюють продаж напоїв та обмеженого асортименту страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з показом розважальних вистав або без них; — заклади, в яких здійснюється продаж їжі та напоїв, переважно за зниженими цінами, для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками; — заклади, які постачають їжу, приготовлену централізовано, для споживання в інших місцях.
За торговельною ознакою	— заклади, що продають продукцію і організують її споживання в торговельному залі (ресторани, бари, кафе тощо); — заклади, що продають продукцію для споживання поза межами торговельного залу (фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня тощо).
За потужністю	Характеризуються кількістю місць або обсягом продукції, що виробляється. Типовими проектами передбачено будівництво їдальні на 50, 100, 150, 200, 300, 400, 500 і більше місць; ресторанів — на 100, 150, 200, 400, 500 місць; комплексних підприємств, які розміщені у житловому районі, на 150 та 200 місць, у зоні міського поселення — 300, 400, 500 місць; фабрики-заготівельні з потужністю виробництва 15, 25, 40 тонн тощо.
За виробничою ознакою	Заклади ресторанного господарства поділяються на такі, що мають власне виробництво, і такі, що не мають його.
За ознакою комплексу продукції та послуг	Розрізняють заклади основного типу, спеціалізовані, комбіновані, комплексні.
За сезонністю	Розрізняють постійно діючі заклади ресторанного господарства, які працюють цілий рік, та сезонні, які працюють у весняно-літній період.
За характером контингенту, який обслуговується	— загальнодоступний заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати будь-який споживач; — закритий заклад ресторанного господарства, продукцію та послуги в якому може одержати певний контингент споживачів за місцем роботи, служби чи навчання; — заклади ресторанного господарства, які обслуговують певний контингент споживачів: мешканців готелів, мотелів, глядачів і відвідувачів спортивних установ, глядачів у закладах культури та мистецтва, пасажирів на вокзалах, пристанях, в аеропортах.

Критерій	Стисла характеристика
Залежно від застосованого в них методу обслуговування.	Ресторани можна поділити на дві групи: з обслуговуванням офіціантами та самообслуговуванням. До першої групи увійшли загальнодоступні ресторани класу «люкс» та «вишого», до другої — ресторани при службових закладах для організації сніданків, обідів, вечерь.

Отже, процес класифікацій закладів ресторанного господарства не стоїть у вітчизняній науці на місці, українські дослідники А. П. Гринько, О. О. Кваша наводять 12 класифікаційних ознак закладів ресторанного господарства, що свідчить про те, що з розвитком наукового прогресу збільшується і кількість різноманітних видів закладів ресторанного господарства [6, с. 20].

Аналіз наукових праць іноземних фахівців та вчених у ресторанній справі дає підстави стверджувати, що і за кордоном не існує єдиного підходу щодо класифікації закладів ресторанного господарства (табл. 4).

До речі, американський дослідник Дж. Р. Уокер відмічає, «що єдиної, прийнятої усіма класифікації ресторанів не існує, напевно, тому, що цей бізнес постійно розвивається. Однак всі експерти погоджуються, що ресторани можна розділити на дві великі категорії: незалежні (independent) і мережеві (chain). Існують й інші класифікації, зокрема, повносервісні, ресторани швидкого обслуговування, ресторани, що спеціалізуються на обідах, ресторани для особливих випадків. При використанні різних класифікацій деякі ресторани можна віднести відразу до двох категорій» [7, с. 280].

Таблиця 4

Сучасні закордонні класифікації закладів ресторанного господарства
(складено автором за даними [7, с. 281–291, с. 302; 8, с. 8–9])

Автор	Класифікація
Дж. Р. Уокер	1 підхід: 1.1. Ресторани з повним комплексом обслуговування: — ресторан з відмінною кухнею; — тематичні ресторани; — ресторани знаменитостей; — стейк-хауси. 1.2. Ресторани повсякденного відвідування і обідні ресторани — ресторани повсякденного відвідування; — сімейні ресторани; — етнічні ресторани. 1.3. Ресторани швидкого обслуговування (швидкого харчування). 2 підхід: — високої кухні; — спеціалізовані; — мережеві.
Р. К. Мілл	торгові автомати; заклади фастфуда (швидкого харчування); кафетерії; кафе (або недорогий ресторан); сімейні ресторани; повносервісні обідні ресторани; ресторани високої кухні.

Висновки. Отже, тематика цього наукового дослідження характеризується своєю складністю та проблемністю, адже на сьогодні не існує єдиної міжнародної класифікації закладів ресторанного господарства. По суті кожна країна може сама встановлювати критерії, на основі яких здійснюється класифікації підприємств у ресторанній сфері. Також слід відмітити, що процес класифікації закладів ресторанного господарства перебуває у постійній динаміці, адже ресторанний бізнес характеризується своєю різнобічністю щодо надання послуг, а тому збільшується і кількість різноманітних видів закладів ресторанного господарства. Це призводить до того, що з'являються все нові ознаки та критерії стосовно їхньої класифікації та типологізації. Так, окрім розглянутих у статті критеріїв, на мій погляд, можна виокремити й інші.

Наприклад, організаційно-правовий критерій (на основі якого заклади ресторанного господарства можуть бути організовані як товариства, приватні підприємства, фізична особа-підприємець тощо), залежно від форм власності (приватні, державні, комунальні чи змішаної форми власності заклади ресторанного господарства).

Таким чином, ця проблематика потребує свого подальшого наукового дослідження українськими вченими, для того щоб розробити оптимальну класифікацію, яка б відображала та враховувала сучасний стан підприємств ресторанного господарства в Україні.

Література

1. Гурбик Ю. Ю., Долгих А. С. Класифікація закладів ресторанного господарства в україн-

ській науці. *Science, research, development. Economy. Management. State and Law: міжнародна науково-практична конференція (Баку, 29.04.2020 р. — 30.04.2020 р.)*. Баку, 2020. № 28. С. 36–38.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Київ, 2004. 18 с. URL : http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4281-2004.pdf (дата звернення 14 липня 2020 р.)

3. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 / Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України. URL : https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z_0680-02#Text (дата звернення 16 липня 2020 р.)

4. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / за ред. П'ятницької Н. О. Київ : Центр учбової літератури, 2014. 584 с.

5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2019. 280 с.

6. Грінько А. П., Кваша О. О. Теоретичні та обліково-економічні аспекти формування інформації про витрати, доходи та фінансові результати на підприємствах ресторанного господарства : монографія. Харків : Видавець Іванченко І. С., 2016. 290 с.

7. Уокер Джон Р. Введение в гостеприимство. Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2015. 736 с.

8. Милл Р. К. Управление рестораном : учебник. Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2018. 535 с.

References

1. Hurbyk, Yu. Yu., Dolhykh, A. S. (2020). *Klasyfikatsiia zakladiv restorannoho hospodarstva v ukrainskii nauksi* [Classification of restaurants in

Ukrainian science]. *Science, research, development. Economy. Management. State and Law: international scientific-practical conference (Baku, 29.04–30.04, 2020)*, 28, 36–38 (in Ukr.).

2. DSTU 4281:2004. *Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia* [Restaurants. Classification]. Available at : http://ksv.do.am/GOST/DSTY_ALL/DSTY2/dsty_4281-2004.pdf (accessed 14 lypnia 2020) (in Ukr.).

3. Ministry of Economy and European Integration of Ukraine (2002). *Pro zatverdzhennia Pravyly roboty zakladiv (pidpriemstv) restorannoho hospodarstva: Nakaz Ministerstva ekonomiky ta z pytan yevropeiskoi intehratsii Ukrainy vid 24.07.2002 r. № 219*. Available at : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text> (accessed 16 lypnia 2020) (in Ukr.).

4. Piatnytska, N. O. (ed.) (2014). *Orhanizatsiia obsluhovuvannia u zakladakh restorannoho hospodarstva* [Organization of service in the restaurant owner]. Kyiv, Tsentr uchbovoi literatury Publ. (in Ukr.).

5. Arkhipov, V. V. (2019). *Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva* [Organization of restaurant business]. Kyiv, Tsentr uchbovoi literatury Publ. (in Ukr.).

6. Hrinko, A. P., Kvasha, O. O. (2016). *Teoretychni ta oblikovo-ekonomichni aspekty formuvannia informatsii pro vytraty, dokhody ta finansovi rezultaty na pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva* [Theoretical and accounting and economic aspects of the formation of information about costs, revenues and financial results at the enterprises of the restaurant industry]. Kharkiv, Ivanchenko I. S. Publ. (in Ukr.).

7. Uoker, Dzhon R. (2015). *Vvedenie v gostepriimstvo* [Introduction to hospitality]. Moscow, YUNITI-DANA Publ. (in Rus.).

8. Mill, R. K. (2018). *Upravlenie restoranom* [Restaurant management]. Moscow, YUNITI-DANA Publ. (in Rus.).