

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ТИПІЗАЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА ПЕРСПЕКТИВИ ЇХ ЕФЕКТИВНОГО ФУНКЦІОНУВАННЯ

Висвітлені тенденції змін в типізації підприємств (закладів) ресторанного господарства України під впливом трансформації внутрішнього та зовнішнього середовища їх функціонування. За даними офіційної статистики, дана характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства. Визначені перспективи їх розвитку в умовах конкуренції.

Ключові слова: типізація підприємств (закладів) ресторанного господарства, тенденції змін в типізації підприємств, характеристика основних типів закладів, інноваційні зміни, перспективи розвитку основних типів закладів

Mitsenko N., Leyzeruk O., Doboni V.

MODERN TENDENCIES OF RESTAURANT ECONOMY ESTABLISHMENTS TYPIFICATION AND PROSPECT OF THEIR EFFECTIVE FUNCTIONING

The tendencies of changes Ukraine restaurant economy enterprises (establishments) typification under act of their functioning internal and external environment transformation are lightened up. Restaurant economy enterprises basic type description is made from official statistics data. Prospects of their development in the competition conditions are determined.

Keywords: typification of restaurant economy enterprises (establishments), tendency of enterprises typification changes, description of establishments basic types, innovative changes, prospects of establishments basic types development

1. Вступ. Окреслення перспектив ресторанного господарства в Україні потребує виявлення та узагальнення тих тенденцій, які притаманні нинішньому етапу його розвитку, основних детермінантів трансформаційних процесів у цій сфері національної економіки. Вивчення даних офіційної статистики свідчить, що відбуваються суттєві зміни в типізації закладів ресторанного господарства України, обумовлені появою на ринку закладів харчування з інноваційною товарною пропозицією, виходом на вітчизняний ринок міжнародних корпоративних мереж масового харчування, розвитком вітчизняного виробництва, внаслідок цього, робітничих їдалень, розвитком туризму, рекреаційних комплексів та готельної інфраструктури, розширенням попиту на кейтеринг-сервіс тощо.

Вивченню соціально-економічних та організаційних проблем розвитку ресторанного господарства в Україні присвячені праці А. Аветисової, В. Антонової [1], О. Борисової [2], Н. Власової [3], Н. Кашевої, В. Кривошей [6], Т. Литвиненка, А. Мазаракі, В. Оспіщева, М. Пересічного, Г. П'ятницької [9; 10], Н. П'ятницької, С. Ткачової [12], Л. Яцуна та ін. В їх роботах досліджуються структурні трансформації системи громадського харчування, які відбулися в постприватизаційний період, особливості підприємств харчування та їх діяльності, однак, недостатньо відображені сучасні тенденції змін в типах закладів ресторанного господарства та перспективи їх подальшого розвитку.

Метою статті є висвітлення сучасних типів підприємств (закладів) ресторанного господарства в Україні, тенденцій їх зміни під впливом розвитку конкуренції та впровадження інновацій, обґрунтування перспективних типів підприємств (закладів) ресторанного господарства в умовах трансформації економіки країни.

2. Вклад основного матеріалу. Слід зазначити певну невідповідність в нормативних документах, що регулюють ресторанне господарство. За Класифікатором видів економічної діяльності (КВЕД-2010) [8], ресторанне господарство відносять до розділу 56 "Діяльність із забезпечення стравами та напоями" секції I "Тимчасове розміщування й організація харчування". Відповідно до нього, передбачається діяльність з обслуговування їжею та напоями за умови, що їжу та напої споживають на місці у традиційних ресторанах, ресторанах самообслуговування або швидкого обслуговування, що працюють як постійно, так і тимчасово, з наданням місць для сидіння або без їх надання. Таким чином, акцент робиться саме на функціонуванні ресторанів, хоча і зазначається, що "... вирішальним фактором є те, що пропонується їжа, придатна для негайного споживання на місці, а не тип закладу, що її пропонує". Разом з тим, зазначений розділ КВЕД передбачає: "Діяльність ресторанів, надання послуг мобільного харчування" (56.1), "Постачання готових страв" (56.2), "Обслуговування напоями" (56.3). Зазначимо, що клас 56.10 "Діяльність ресторанів,

надання послуг мобільного харчування” включає послуги з надання харчування споживачам, незалежно від того, чи їх подають у спеціалізованих місцях громадського харчування або в ресторанах самообслуговування, чи їх споживають у приміщенні, забирають із собою або замовляють додому. З іншого боку, цей клас включає діяльність ресторанів, кафе, ресторанів швидкого обслуговування, місць з наданням їжі для споживання за межами закладу, вагончиків з продажу морозива, пересувних вагончиків з продажу їжі, діяльність з приготування їжі в торговельних наметах. Водночас, клас 56.30 “Обслуговування напоями” передбачає діяльність барів, таверн, закусточних, дискотек (з перевагою споживання напоїв), пивних, кафе, ларьків із продажу фруктових соків, пересувних кіосків з продажу напоїв. Очевидно, що зазначений в КВЕД перелік закладів ресторанного господарства не відповідає Класифікації закладів ресторанного господарства (ДСТУ 4281:2004) [5], що виокремлює наступні типи: ресторан (ресторан-бар), кафе (кафе-кондитерська, кафе-морозиво, кафе-молочне, кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон), кафетерій, закусточна, шинок, бар (винний, пивний, молочний, вітамінний, коктейль-бар, нічний клуб, пивна зала), їдальня, буфет, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домашня кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Підкреслимо і те, що офіційна статистика обліковує мережу ресторанного господарства та його

дарства [13], виокремлюються такі типи закладів, як ресторани, кафе, закусточні (шашличні, котлетні, сосискові, пельменні, вареничні, чебуречні, чайні, пірижкові, млинцеві, пончикові, бутербродні, закусточні з національною кухнею тощо), буфети (кіоски), бари, їдальні (їдальні-роздавальні, пересувні їдальні, дієтичні їдальні) та заклади з постачання готової їжі (фабрики-заготівельні, фабрики-кухні, домашні кухні). Така невідповідність ускладнює чітке уявлення про основні соціально-економічні параметри розвитку ресторанного господарства.

Офіційні статистичні дані [7] дозволяють дослідити структуру мережі об'єктів ресторанного господарства України за видами економічної діяльності. Безпосередньо діяльність (основну) ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі здійснюють 9087 (42% загальної кількості) об'єктів ресторанного господарства країни, в яких зосереджено 756041 (49,7% загальної кількості) посадкових місць (рис. 1). Переважна ж частина об'єктів ресторанного господарства зосереджена в суб'єктах господарювання, для яких основним є інший вид економічної діяльності: роздрібна торгівля (11,4% об'єктів та 7,8% посадкових місць), промисловість (7,0% об'єктів та 6,5% посадкових місць), освіта (4,0% об'єктів та 5,1% посадкових місць), сільське та лісове господарство (3,8% об'єктів та 2,7% посадкових місць), транспорт (3,4% об'єктів та 1,1% посадкових місць).

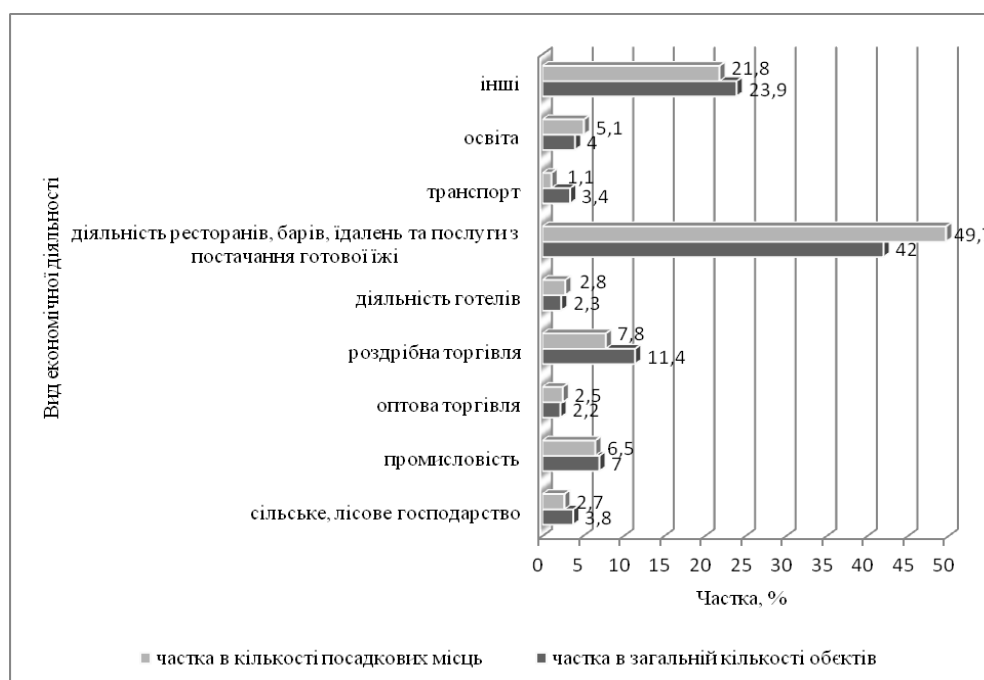


Рис. 1. Структура мережі об'єктів ресторанного господарства України за видами економічної діяльності в 2012 році [7, с.97]

оборот разом з мережею та оборотом роздрібною торгівлі, остання ж належить за КВЕД до окремого розділу 47 “Роздрібна торгівля, крім торгівлі автотранспортними засобами та мотоциклами”. При цьому, згідно з Інструкцією щодо заповнення форм державних статистичних спостережень стосовно торгової мережі та мережі ресторанного госпо-

Дослідження змін в типізації закладів ресторанного господарства показало, що в 2012 році більшість як за кількістю об'єктів ресторанного господарства, так і за кількістю посадкових місць становлять їдальні – 9665 од. (44,7%) на 866150 місць (56,9%). Це пояснюється тим, що такий тип закладу є вигідним з фінансової точки зору, оскільки передбачає продаж власної продукції пере-

важно за невисокими цінами, для визначеного контингенту споживачів, як правило, об'єднаних за професійною ознакою, і призначений для споживання готової їжі у короткий термін. При цьому середній розмір їдальні містить 90 посадкових місць, а середньорічний товарооборот – 258,5 тис. грн.

На другому місці серед досліджуваних типів об'єктів знаходяться кафе, закусочні, буфети: їх кількість становить 8108 од. (37,5%) на 378540 посадкових місць (24,9%). Ці заклади відрізняються більш вигідними та простими умовами створення та функціонування, на противагу такому типу, як ресторан. Середній розмір такого закладу – 47 посадкових місць, а середньорічний товарооборот – 746,5 тис. грн.

На третьому місці знаходяться бари: їх кількість в 2012 році склала 2266 од. (10,5%) на 102724 місць (6,8%). Середній розмір бару – 45 посадкових місць, середньорічний товарооборот – 352,8 тис. грн.

Щодо ресторанів, то їх частка є найменшою серед закладів ресторанного господарства за кількістю об'єктів – 6,7% (1453 од.), хоча за кількістю посадкових місць (169492 місць) їм поступають бари (11,1%). Середній розмір ресторану становить 117 посадкових місць, а середньорічний товарооборот – 1640,6 тис. грн. Це пояснюється скороченням попиту на послуги закладів харчування високого цінового рівня в умовах зниження добробуту населення.

транспортним компаніям, спортивним та іншим установам на основі концесії; діяльність їдалень або кафетеріїв (для підприємств, офісів, лікарень або шкіл) на основі контракту. Якщо в 2011 році їх було лише 70, то в 2012 році – 127, тобто на 81,4% більше. За Класифікацією закладів ресторанного господарства [5] ресторан за спеціальними замовленнями (catering) розглядається як заклад ресторанного господарства, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями. На нашу думку, це визначення потребує уточнення. Як свідчить практика, з одного боку, надання послуг з постачання їжі здійснюють не лише ресторани, а й інші заклади харчування, з іншого – ці заклади іноді навіть не виробляють власну продукцію, а лише організують постачання власної продукції ресторанів, згідно з укладеними з ними угодами, супроводжують постачання їжі обслуговуванням офіціантами, організацією дозвілля й святкування визначних подій.

Дещо інші тенденції прослідковуються в типізації підприємств ресторанного господарства України (рис. 2). Пріоритет належить кафе і ресторанам, які працюють в більш дорогому сегменті ринку (про що свідчать наведені дані про середній товарооборот таких об'єктів), утворюють ресторани мережі, можуть мати підрозділи з надання послуг поста-

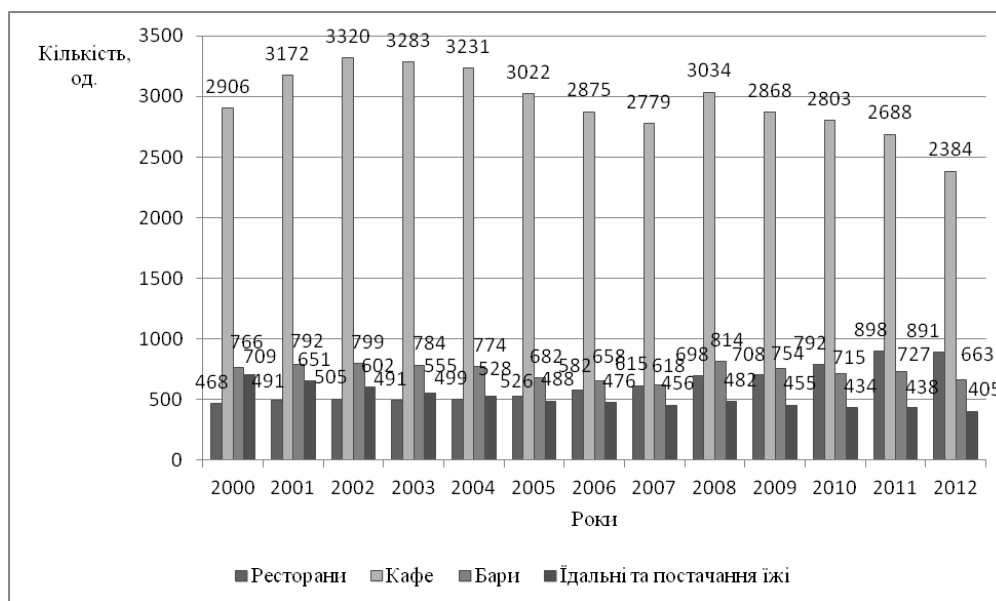


Рис. 2. Типізація підприємств ресторанного господарства України в 2000-2012 роках [11, с. 282]

В останні роки помітний стрімкий ріст кількості об'єктів, які постачають готову їжу. Про зростання ролі кейтерингу (catering) опосередковано свідчить виділення для цієї діяльності цілої групи 56.2 “Постачання готових страв” у КВЕД. При цьому виокремлюється надання послуг із кейтерингу, пов'язане з постачанням готових страв для подій; надання послуг промислового кейтерингу, засновані на договірних умовах зі споживачем протягом визначеного періоду часу; постачання їжі

чання готової їжі.

Таким чином, зміна форм власності, виникнення і розвиток різних організаційно-правових форм господарювання, збільшення різноманітності закладів ресторанного господарства об'єктивно сприяли становленню конкурентних відносин у ресторанному господарстві. Загострення конкуренції спонукало суб'єктів господарювання в ресторанному бізнесі до впровадження інноваційних: форматів (кейтеринг, експо-кухня, родинний, клубний тощо),

напрямів (авторський, концептуальний, фьюжн, креатив, “швидко і випадково” (“quick&casual”), молекулярна кухня, “домашня кухня”, “відкрита кухня” (openkitchen), “повільна їжа” (slowfood), “вільний рух” (freeflow), “відчуй, що їси” (fooding), приготування страв в присутності споживача (pen-kitchen), методів та технологій виробництва, засобів праці, форм обслуговування (“пілотна”, “шведський стіл”, послуг (сомельє, баристо, фумельє), управлінських систем та технологій ведення бізнесу з використанням нових програмних продуктів, товарів (нові фірмові страви та види кулінарної продукції, дегустаційне меню) і методів їх просування (системи дисконтів та бонусів, накопичувальні програми, антикризове меню, програми лояльності) [2, с. 609; 9, с. 16].

Підкреслимо, що сфера вітчизняного ресторанного бізнесу залишається привабливою для інвесторів, у тому числі іноземних. Згідно з даними Державної служби статистики України, обсяг капітальних інвестицій в об’єктах ресторанного господарства в 2013 році склав 618,5 млн грн [4, с. 24]. Частка ресторанного господарства в іноземних інвестиціях, як зазначає В. В. Кривошей, збільшується щорічно і досягла 44,5% [6]. Привабливість цієї сфери економіки для інвесторів пояснюється наступними перевагами: висока швидкість обертання капіталу (за даними аналітиків [6], термін окупності капіталовкладень коливається в межах 15-40 місяців, залежно від типу закладу ресторанного господарства), надійність бізнесу, порівняно низькі витрати на спорудження об’єктів (часто – реконструкцію, переобладнання, перепрофілювання) та придбання обладнання, наявність (можливості залучення) кваліфікованої дешевої робочої сили, відносно низькі поточні витрати, прийнятний рівень ризиків внаслідок високої оборотності вкладених засобів. Потенційними об’єктами інтересів інвесторів є ресторани, бари та кафе. Розвиток закладів харчування закритої мережі (шкільних, студентських, робітничих, армійських їдалень, їдалень в лікувальних закладах тощо) залежить від державної підтримки та залучення до розв’язання відповідних проблем місцевих органів державної влади.

Погоджуючись з точкою зору вчених Н. Власової, Н. Краснокутської, О. Круглової, І. Мілаш, про те що “...формування в Україні загальнодоступних підприємств ресторанного господарства, з одного боку, повинне розвиватися шляхом все більшої уніфікації видового складу, а з іншого, – все більшої диференціації цих структур з точки зору комфортності, якості обслуговування й набору пропонованих послуг” [3, с. 18], та враховуючи виявлені особливості попиту споживачів, ринкової конкуренції та тенденції розвитку мережі й товарообороту ресторанного господарства, вважаємо перспективним розвиток наступних сегментів ринку:

1) розвиток закладів швидкого обслуговування (в т. ч. на засадах комерційної концесії), які відрізняються високою технологічністю виробництва, помірними цінами, високою швидкістю обслуговування споживачів та оборотністю посадкових місць. При цьому актуальним буде: формування

мереж закладів швидкого обслуговування (таких як: “Пузата хата”, “Картопляна хата”, “Українське бістро”, “Ростик’с”, “Суші-Експрес”); створення майданів харчування (food-court) – комплексів закладів швидкого обслуговування, що мають спільну торговельну залу, в крупноформатних торговельних об’єктах, бізнес-центрах, торговельно-розважальних центрах (таких як: “Два гуся”, “Швидко”, “Печена картопля”, “Якіторія”, “McDonald’s”) розвиток вуличних кіосків (streetfood), які відрізняються порівняно низькою капіталомісткістю, швидкою окупністю, високими темпами росту ринку (в середньому він зростає на 20-30% щорічно при сьогоденному рівні задоволення попиту у вуличному харчуванні на 65% у м. Києві та лише на 30-40% – в інших регіонах країни [14]);

2) розвиток ресторанів високого цінового рівня для споживачів з високим та середнім рівнями доходів, які мають попит не лише на якісні та вишукані страви, але й на розважальні програми, комфортний відпочинок. В цьому сегменті отримають розвиток: тематичні (концептуальні), національні та екзотичні ресторани, які вже зараз широко представлені на ринку; біоресторани та вегетаріанські ресторани для відвідувачів, що піклуються про своє здоров’я, ведуть здоровий спосіб життя і віддають перевагу екологічно чистій продукції та виготовленим з неї стравам; ресторани, розташовані в рекреаційній зоні та орієнтовані на організацію сімейного відпочинку, створення умов для харчування та дозвілля сім’ї (обладнують ігрові майданчики для дітей, розробляють програми відпочинку та меню для дорослих і дітей, пропонують послуги догляду за дітьми, тощо); клубні ресторани, арт-ресторани, які пропонують споживачам, крім їжі, розважальні та концертні програми, гральні кімнати; мережі відомих ресторанних брендів, як вітчизняних, так і зарубіжних операторів ринку (таких як: “Козирна карта”, “Мировая карта”, “XXI век”, “Baskin Robbins”, “Carte Blanche”, “Pees Boy Club”, “Любов і голод”, “Росінтер Україна”, “Фабрика смаку” тощо), враховуючи їх можливості проводити масштабні рекламні кампанії, вигравати на оптових поставках сировини, наймати висококваліфікованих фахівців;

3) розвиток найбільш демократичних закладів харчування – кафе, кав’ярень, закусокних з доступним ціновим рівнем. Для їх відкриття потрібний відносно менший стартовий капітал, простіший вибір приміщення, передбачений неширокий асортимент страв стандартного меню. При цьому в даному сегменті поширяться: мережі зазначених закладів, що дозволить економити на витратах через запровадження єдиного виробничого підрозділу та маркетингової служби, уніфікацію вимог до організації закладів, оптимізацію чисельності персоналу; заклади, що поєднують організацію харчування споживачів із задоволенням їх спортивних та культурних потреб шляхом надання послуг безпроводного Інтернету, караоке, більярду, боулінгу, шахів, перегляду спортивних змагань (арт-кафе, літературне кафе, спортивне кафе); локальні заклади для обслуговування жителів спальних і віддалених

районів міст, сільських населених пунктів;

4) розвиток комбінованих підприємств, у тому числі: комбінованих об'єктів ресторанного господарства різних типів та цінкових рівнів, які мають єдиний виробничий підрозділ, менеджмент, узгоджений режим роботи (ресторан-бар, кафе-бар, кафе-їдальня); об'єктів ресторанного господарства у поєднанні з розважальними закладами (казино, дискотекою, нічним клубом, кінотеатром); комбінованих об'єктів ресторанного господарства з об'єктами роздрібною торгівлі, сфери послуг в сільській місцевості для комплексного обслуговування сільських жителів;

5) розвиток закладів харчування в готелях, відповідно до тенденцій цього виду діяльності та інтенсивності туристичних потоків; розвиток закладів харчування на головних автомобільних трасах з орієнтацією як на обслуговування водіїв та пасажирів транспортних засобів, так і на обслуговування жителів міських населених пунктів у вихідні дні та в літній період;

6) розвиток послуг з постачання готової їжі у банкетному виконанні на замовлення до офісу, бізнес-центру, орендованого приміщення, додому замовнику; обслуговування на місці на рівні ресторанного сервісу; роздрібний кейтеринг (магазини готової їжі, відділи кулінарії, гастрономічні відділи).

3. Висновки. Вивчення та моніторинг тенденцій розвитку різних типів підприємств (закладів) ресторанного господарства дозволяє визначати пріоритети та відслідковувати появу проблем у функціонуванні цього сектора економіки в стратегічній перспективі.

Зростання потоків відвідувачів закладів харчування в умовах покращення добробуту населення, культури споживання послуг ресторанного господарства, підвищення вимог споживачів до якості продукції та рівня обслуговування спонукатиме вітчизняні суб'єкти ресторанного господарства до вдосконалення своєї діяльності в напрямку організації виробництва та управління, обслуговування споживачів, використання світового досвіду ведення ресторанного бізнесу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Антонова В. А. Ресторанный бизнес: механизм и эффективность управления стратегическим развитием [Текст] : монография / В. А. Антонова. – Донецк : ДонНУЭТ, 2009. – 277 с.

2. Борисова О. В. Інноваційна політика у ресторанному господарстві: тенденції розвитку, напрями та оцінка ефективності / О. В. Борисова. // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. праць. – Харків : ХДУХТ, 2010. – Вип. 1 (11). – С. 607-614.

3. Власова Н. О. Економіка ресторанного господарства [Текст] : навч. посіб. / [Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш]. – Харків : Світ книг, 2013. – 389 с.

4. Капітальні інвестиції в Україні за 2013 рік [Текст] : стат. збірник / Державна служба статистики України. – К., 2014. – 43 с.

5. Класифікація закладів ресторанного господарства : ДСТУ 4281:2004. – [Чинний від 2004-01-01] // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://document.ua/zakladi-restorannogo-gospodarstva.-klasifikacija-nor2728.html>.

6. Кривошей В. В. Особливості розвитку ресторанного господарства: тенденції та перспективи / В. В. Кривошей, А. П. Горпинченко // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://www.google.com.ua>.

7. Мережа роздрібною торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року [Текст]: стат. збірник / Державна служба статистики України. – К. : Державна служба статистики, 2013. – 118 с.

8. Національний класифікатор України. Класифікація видів економічної діяльності : ДК 009:2010 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.dkrp.gov.ua/info/842>.

9. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація [Текст] : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 465 с.

10. П'ятницька Г. Т. Формування стратегії розвитку підприємств ресторанного господарства [Текст] : автореф. дис. ... д-ра екон. наук, спец. 08.00.04 / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2008. – 43 с.

11. Статистичний щорічник України за 2012 рік [Текст] : стат. збірник / [за ред. О. Г. Осауленка]. – К. : Август Трейд, 2013. – 551 с.

12. Ткачова С. С. Ресторанный бизнес: основные этапы становления та розвитку / С. С. Ткачова. // Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг : зб. наук. праць. ; Вип. 2 (14). – Харків : ХДУХТ, 2011. – С. 510-519.

13. Что украинцы едят на ходу – тенденции стрит-фуда // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://horeca.ua/articles/la-pizza-espresso3/>.