

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК СКЛАДОВОЇ ТУРИСТИЧНОЇ ГАЛУЗІ УКРАЇНИ

Шамара І.М.,
викладач

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

У статті розглядаються основні тенденції та зміни, що впливають на розвиток підприємств ресторанного господарства на сучасному етапі, основні особливості функціонування підприємств ресторанного господарства в контексті обслуговування різних типів споживачів і туристів

Ключові слова: ресторанне господарство, спеціалізація підприємств, ресторанний ланцюг, франчайзинг, кейтеринг.

ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА КАК СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ТУРИСТИЧЕСКОЙ ОТРАСЛИ УКРАИНЫ

В статье рассматриваются основные тенденции и изменения, которые влияют на развитие предприятий ресторанного хозяйства на современном этапе, основные особенности функционирования предприятий ресторанного хозяйства в контексте обслуживания различных типов потребителей и туристов.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, специализация предприятий, ресторанная цепь, франчайзинг, кейтеринг.

TRENDS OF RESTAURANT INDUSTRY AS THE COMPONENTS OF TOURISM INDUSTRY IN UKRAINE

The article examines the main trends and developments that affect the development of the enterprises of restaurant economy at the present stage, the main features of the functioning of enterprises at restaurants in the context of managing different types of customers and tourists.

Key words: restaurant management, specialty businesses, restaurant chain franchayzing, catering.

Постановка проблеми. Ресторанне господарство являє собою галузь народного господарства, основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів, які розрізняються за типами, спеціалізацією [3]. Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у не домашніх умовах. Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах [4].

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Фундаментальні аспекти розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких учених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іванік, Г.Б. Мунін, А.О. Зміїв та ін.

Постановка завдання. Основною метою даного дослідження є виявлення тенденцій та змін, що впливають на розвиток підприємств ресторанного господарства в туристичному контексті, розробка рекомендацій щодо вдосконалення процесу функціонування підприємств ресторанного господарства на сучасному етапі.

У процесі обслуговування туристів ресторанне господарство відіграє особливо важливу роль і набуває специфічних рис, що дозволяє вважати ресторанне господарство в готельно-туристичних центрах складовою індустрії туризму. Характерною

особливістю обслуговування туристів є надання їм повного комплексу послуг (сніданок, обід, вечеря).

Підприємства ресторанного господарства в туристичних центрах сприяють залученню до обігу частки доходів туристів із різних регіонів. Таким чином, відбувається переливання купівельних фондів з одних районів до інших, з однієї країни до іншої. Крім того, задоволення потреб за межами постійного місця проживання трансформує витрати купівельних фондів населення, зокрема витрати на купівлю товарів замінюються витратами на послуги. А це сприяє мобілізації вільних грошових коштів населення.

Ресторанне господарство створює умови для досягнення суспільних цілей розвитку туризму. У ресторанах зустрічаються та знайомляться люди з різних країн, тут створюється сприятливе оточення для взаєморозуміння, корисних, ділових контактів, розвитку громадського та культурного життя.

Ресторанне господарство отримує значну частку доходів як від внутрішнього, так і міжнародного туризму, активізує валютні надходження, створює умови для «експорту» послуг і входження їх до міжнародного ринку. До того ж, «експорт» послуг здійснюється на досить вигідних умовах тому, що він не пов'язаний з транспортними витратами. У ресторанному господарстві зосереджена значна частина матеріально-технічної бази туристичної індустрії. Від якості будівництва, рівня устаткування й обладнання, різноманітності її типів істотно залежить ступінь комплексного обслуговування та задоволення потреб туристів у різних туристичних районах країни.

Підприємства ресторанного господарства мають ряд особливостей галузевого, організаційно-економічного та соціального характеру. Галузеві особливості полягають в тому, що в процесі своєї діяльності заклади ресторанного господарства виконують одночасно три взаємопов'язані і взаємозалежні функції:

- виробництво продукції;
- реалізація кулінарної продукції;
- організація її споживання.

Наявність перелічених функцій виділяє ресторанне господарство в окрему галузь, тому що більшість підприємств інших галузей обмежуються виконанням лише однієї, максимум двох функцій, наприклад, підприємства харчової промисловості здійснюють функцію виробництва, підприємства торгівлі – реалізацію продукції.

До організаційно-економічних особливостей виробничо-торговельної діяльності належать:

- виробництво продукції, яка має обмежений термін реалізації, що зумовлює випуск страв невеликими партіями відповідно до графіка погодинної реалізації;
- необхідність суворого дотримання робітниками підприємств санітарно-гігієнічних вимог;
- нерівномірне завантаження виробництва і залів у окремі години роботи підприємства;
- забезпечення належного контролю за якістю сировини, процесами приготування та реалізації готових страв;
- вплив сезонних факторів на асортимент продукції, що виготовляється;
- продукція, що виготовляється, має обмежені терміни реалізації;
- асортимент продукції, що випускається підприємствами ресторанного господарства, дуже різноманітний, для його приготування використовуються різні види сировини.

Розмаїтість продукції, що випускається, дозволяє більш повно задовольняти попит споживачів, проте ускладнює організацію виробництва: багато видів сировини потребують особливих умов збереження, різних приміщень для механічної кулінарної обробки.

До особливостей соціального характеру можна віднести:

- залежність режиму роботи підприємств ресторанного господарства від режиму роботи промислових підприємств, навчальних закладів, організацій, які ними обслуговуються;
- значні зміни попиту на кулінарну продукцію залежно від часу доби, днів тижня, пори року;
- залежність асортименту продукції від характеру попиту й особливостей контингенту, що обслуговується, його професійного, вікового, національного складу, умов праці, навчання, відпочинку;
- рівень доходів населення й цін на кулінарну продукцію та послуги підприємств;
- залежність типу, потужності й місцезнаходження підприємств ресторанного господарства від компактності (густоти) населених пунктів, наявності інших підприємств ресторанного господарства та продуктових магазинів;
- розмаїтість виробів залежить від характеру попиту й особливостей контингенту, що обслуговується, його професійного, вікового, національного складу, умов праці, навчання й інших чинників.

Зазначені вище особливості роботи закладів ресторанного господарства враховуються при раціональному розміщенні мережі підприємств, виборі їхніх типів, визначенню режиму роботи й упорядкуванню меню.

До тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства, що набули актуальності за останні десятиліття, належать:

- поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції;
- утворення міжнародних ресторанних ланцюгів;
- розвиток мережі малих підприємств ресторанного господарства;
- впровадження в індустрію гостинності нових комп'ютерних технологій.

Останнім часом поряд із традиційними повносервісними ресторанами з'являється все більше спеціалізованих підприємств зі скороченим набором послуг і страв. Спеціалізація підприємств може бути найрізноманітнішою. Ресторани, як правило, спеціалізуються на виготовленні національних страв. Серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській – 36,8%. Проте значна увага приділяється і французькій кухні – 21%; італійській, кавказькій, японській по 7,9%; всі інші – 18,5% [4]. Тематичні ресторани також є дуже популярними як серед українців, так і туристів. Звичайно, вони пропонують обмежену кількість страв, їхнє головне завдання полягає у створенні настрою та певної атмосфери.

Поглиблення спеціалізації підприємств гостинності взаємопов'язане з такою найважливішою тенденцією, як створення міжнародних ланцюгів, що мають велике значення у розробці та впровадженні високих стандартів обслуговування. Ресторанний ланцюг – це форма об'єднання закладів ресторанного господарства, яка здійснюється на основі різних видів і форм власності.

Величезну популярність у всьому світі набули ресторани швидкого обслуговування, що спеціалізуються на гамбургерах і смаженій картоплі (McDonald's), піці (Pizza Hut, Domino, Little Geasar), біфштексах (Sizzler), морепродуктах (Redlobster), сендвічах (Subway). В Україні в 1997 році компанія «McDonald's» відкрила свій перший ресторан у столиці країни. В той час Україна почала знайомитися із сучасним бізнесом у галузі швидкого харчування, а саме з франчайзинговою схемою господарювання, до цього місцева галузь закладів швидкого харчування була представлена лише їдальнями і кафе-теріями радянського типу. Франчайзинг – підключення до ресторанного ланцюга закладів, які належать іншим власникам, при цьому договір визначає зобов'язання між ними.

Основною перешкодою для розвитку франчайзингу в Україні є недостатнє визнання прав інтелектуальної власності. Більшість іноземних мереж ресторанів швидкого обслуговування усе ще не приходять в Україну через відсутність не лише законодавства в галузі франчайзингу, а й незадовільного загального ділового клімату, включаючи бюрократію і складну систему оподаткування.

З одного боку, відсутність на ринку України міжнародних мереж ресторанів може бути вигідною

для місцевих мереж ресторанів, полегшуючи їх ріст і розвиток, але з іншого, поява західних — буде попередньою умовою піднесення стандартів українського бізнесу в галузі швидкого харчування на якісно новий рівень.

У системі громадського харчування України перспективним є розвиток кейтерингу. Кейтеринг — обслуговування поза приміщень підприємств харчування. Відповідає традиційному комплексному обслуговуванню, що включає приготування їжі, сервіровку столу, надання допомоги у проведенні заходу поза закладу харчування [1, с. 15]. Виділяють три основні види кейтерингу:

— приготування їжі в приміщенні і споживання за його межами;

— виїзне ресторанне обслуговування, тобто приготування страв за межами приміщення закладу харчування;

— контракт на постачання або корпоративний кейтеринг, тобто постачання в офіси, на виробництво та ін.

Індустрія кейтерингу у світі дуже розвинута. Технології такого сервісу відпрацьовуються протягом кількох сотень років. Ресторани виїзного обслуговування з'явилися ще в кінці XVIII ст. в Європі. В зарубіжних країнах кейтеринг вже давно використовується як для обслуговування офіційних банкетів, які даються з приводу національних свят, різноманітних конференцій, виставок, так і для доставки їжі в офіси, лікарні, школи.

У системі громадського харчування України перспективним є розвиток кейтерингу — нового напрямку ресторанного бізнесу. Найбільш популярними є корпоративний кейтеринг і такий його вид, як приготування їжі в приміщенні і споживання за його межами (переважно доставка готових обідів в офіси). Крім цього, сьогодні в Україні використовують як дрібний, так і великий кейтеринг. Дрібний кейтеринг — це будь-яке постачання їжі за межі

місця приготування, тобто кухні. Під великим кейтерингом розуміють організацію бенкетів та фуршетів, коли кількість учасників складає 50 осіб і більше [4]. Конкуренція на ринку великого і дрібного кейтерингу України зараз невелика, і йому є куди зростати, оскільки тенденція частих замовлень їжі за межі підприємства харчування з'явилася досить недавно, хоча у всьому світі такий вид обслуговування вже дуже популярний. Основний канал просування послуг — Інтернет, адресні поштові розсилання по офісах.

Висновки. Важливий елемент в обслуговуванні туристів — послуги ресторанного господарства. Підприємства ресторанного господарства обслуговують досить різноманітний контингент відвідувачів-туристів як вітчизняних, так й іноземних, як організованих, так й індивідуальних. Для кожної категорії споживачів потрібні особливі методи, прийоми обслуговування.

Індивідуальний туризм характеризується яскраво вираженою сезонністю, тобто піком масовості туристичних потоків у період літніх відпусток. Чисельність індивідуальних туристів зростає, особливо за рахунок автотуристів. Зважаючи на те, що ресторани та кафе готелів можуть бути зайнятими організованими туристами, для контингенту туристів слід відкривати в туристичних центрах підприємства ресторанного господарства на принципах самообслуговування, що мали б значну перепускную здатність. Асортимент готової продукції в цих підприємствах може бути скромним, але виготовлятися повинен у великій кількості та якісно.

Кожного року в Україні з'являються нові форми та види громадського харчування, від фаст-фудів до високо елітних ресторанів. Тому слід приділяти увагу особливостям розвитку сфери ресторанного господарства, його темпам та динаміці росту, попиту з боку споживачів у контексті їх уподобань.

Список літератури

1. Вишнеvsька О.О. Словник ресторанних термінів / О.О. Вишнеvsька. — Х. : ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2011. — 40 с.
2. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного харчування за кордоном : навч. посібник / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко — К. : КНТЕУ, 2003. — 200 с.
3. Організація послуг харчування. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslug_kharchuvannja/organizacija_poslug_kharchuvannja_lviv_2006/124-1-0-212
4. Скавронська І.В. Пріоритетні напрямки розвитку ресторанної справи України в контексті світового досвіду / І.В. Скавронська // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. — 2009. — Вип. 2. — С. 232-244. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : http://tourlib.net/statti_ukr/skavronska2.htm
5. Школа І.М. Менеджмент туристичної індустрії : навчальний посібник / За ред. проф. І.М. Школи. — Чернівці : Книги-XXI, 2005. — 596 с.
6. Яшина О.В. Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні / О.В. Яшина // Буковинська державна фінансова академія. — 2012. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : http://tourlib.net/statti_ukr/yashyna.htm