

УДК 640.43:330.34

## АНАЛИЗ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В МИРЕ И УКРАИНЕ

*Воловельская И.В., к.э.н., доцент,  
Калинковская Е., магистр,  
Гончарова А., магистр (УкрГУЖТ)*

*Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе традиции, механизмы управления и опыт, философию и экономику, а также психологию.*

*В современных условиях функционирование сферы ресторанного бизнеса приобретает все более динамичный характер и оказывает существенное влияние на развитие национального хозяйства. Это, в первую очередь, связано с воздействием глобализационных процессов, что влечет за собой необходимость внедрения технологических, информационных, управленческих инноваций в процесс производства, и, как следствие, ростом их инвестиционной привлекательности.*

*В связи со всем вышесказанным, неизбежно возникают определенные сложности в определении направлений тенденций развития ресторанного бизнеса.*

*В данной статье рассматриваются и анализируются современные тенденции развития ресторанного бизнеса в мире и Украине.*

**Ключевые слова:** *ресторан, ресторанный бизнес, тенденции развития.*

## АНАЛІЗ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СВІТІ ТА УКРАЇНІ

*Воловельська І.В., к.е.н., доцент,  
Калінковська К., магістр,  
Гончарова А., магістр (УкрДУЗТ)*

*Ресторанный бизнес відрізняється від всіх інших видів бізнесу. Це підприємство, яке поєднує в собі традиції, механізми управління і досвід, філософію і економіку, а також психологію. В сучасних умовах функціонування сфери ресторанного бізнесу набуває все більш динамічний характер і справляє суттєвий вплив на розвиток національного господарства. Це, в першу чергу, пов'язано з впливом глобалізаційних процесів, що тягне за собою необхідність впровадження технологічних, інформаційних, управлінських інновацій в процес виробництва, і, як наслідок, зростанням їх інвестиційної привабливості. У зв'язку з усім вищесказаним, неминує виникати певні складності у визначенні напрямів тенденцій розвитку ресторанного бізнесу. У даній статті розглядаються та аналізуються сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в світі та Україні.*

**Ключові слова:** *ресторан, ресторанный бізнес, тенденції розвитку.*

## ANALYSIS OF RESTAURANT BUSINESS IN THE WORLD AND UKRAINE

*Volovelskaya I.V., Candidate of Economic Sciences, associate professor,  
Kalinkovskaya K., master,  
Goncharova A., master (UkrSURT)*

*Restaurant business different from all other types of businesses. A company which combines traditions, management arrangements and experience, philosophy and Economics, and psychology. In modern conditions the activity sphere of the restaurant business is becoming more dynamic and has a significant impact on the development of the national economy. This is primarily due to the impact of globalization, which entails the necessity of introduction of technological, information and management innovations in the production process and, consequently, increase their investment attractiveness. At the same time, the attractiveness of the sector entails increased competition, which creates some difficulties in terms of the viability of enterprises of catering business. In view of the foregoing, inevitably there are some difficulties in determining the direction of development trends in the restaurant business. This article discusses and analyzes modern trends in the restaurant business in the world and Ukraine.*

**Keywords:** *restaurant, restaurant business, trends development.*

**Постановка проблеми:** В современных условиях функционирование сферы ресторанного бизнеса приобретает все более динамичный характер и оказывает существенное влияние на развитие национального хозяйства. Это, в первую очередь, связано с воздействием глобализационных процессов, что влечет за собой необходимость внедрения технологических, информационных, управленческих инноваций в процесс производства, и, как следствие, ростом их инвестиционной привлекательности.

Специфика данного бизнеса, а также недостаточное развитие его в Украине в настоящий момент времени и послужили основой для написания данной статьи.

**Анализ последних исследований и публикаций.** Вопросами, в которых раскрываются экономические основы ресторанного бизнеса, занимались такие ученые, как: В.В. Архипов, В.Л. Дикань, В.А. Русавская, Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова, Т.В. Иванникова, Н.Е. Калычева и др. [1,3,4,5,8, 9, 10].

Вопросами, посвященным рассмотрению технологий ресторанного обслуживания уделили внимание такие

учение, как В.И. Богушева, М.И. Белошадка, Е.Н. Артемова., В.А Козлова, и др. [2,6,7, 11].

**Нерешенные составляющие общей проблемы.** Проблема состоит в отсутствии комплексного подхода к исследованию и организации ресторанного бизнеса в Украине.

**Цель статьи** заключается в изучении и анализе современных тенденций развития ресторанного бизнеса в мире для адаптации мирового опыта развития ресторанного бизнеса в Украине.

**Изложение основного материала исследования.**

Ресторанный бизнес отличается от всех остальных видов бизнеса. Это предприятие, которое объединяет в себе искусство и традиции многих поколений, механизмы управления и опыт маркетологов, философию экономики впечатлений и концепцию психологического моделирования.

Наиболее известные и успешные рестораторы придерживаются того мнения, что понятие ресторан на сегодняшний день заведение, где не только продают еду, но и атмосферу,

впечатления, удовольствие, социальный статус и др.

Рост привлекательности отрасли ресторанного бизнеса влечет за собой усиление конкурентной борьбы, что создает определенные сложности в условиях жизнеспособности предприятий отрасли.

Не смотря на то, что согласно статистике, из 100 ресторанов в течении 2-3 лет закрывается 70, ресторанный бизнес по обороту занимает в мире весьма высокое место (например, в США - треть).

Эксперты определяют сумму начальных инвестиций для открытия заведения ресторанного типа, как 50-1000 тысяч у.е. Окупаемость этих средств в зависимости от различных причин в среднем составляет около трех лет.

Однако, из списка быстрокупаемых ресторанов следует «удалить» элитные рестораны. Их называют «бизнесом для души», так как они требуют огромных вложений, а пойти в такой ресторан смогут далеко не все желающие.

При этом, стоит оговориться, нередко вложенные средства не окупаются вовсе.

Согласно основным классификациям, заведения ресторанного бизнеса можно подразделить на следующие виды [10]:

1. По принципу обслуживания клиентов:

- классический – приготовление блюд осуществляется непосредственно после получения заказа. Полуфабрикаты не используются ;

- ресторан быстрого обслуживания – исходя из посещаемости ресторана предполагает использование заготовок, сделанный персоналом ресторана только из свежих продуктов;

- ресторан быстрого питания (фаст-фуд) – предполагает быстрое приготовление блюд из полуфабрикатов.

2. По этническому принципу:

- Итальянская кухня;
- Украинская кухня;

- Китайская кухня;
- Европейская кухня;
- Грузинская кухня, и.т.д.

3. По уровню предоставляемого сервиса (только для классических ресторанов).

4. По ценовому критерию, исходя из величины среднего чека:

- элитные рестораны (премиум класс). Предполагает высокий показатель среднего чека, концептуальный интерьер; присутствие элитных винн в винной карте; обширное меню. Отличительной чертой такого ресторана является качество обслуживания клиентов: официанты должны знать правила этикета, правила сервировки стола и очередности блюд и др. Такие рестораны отличаются качеством посуды, столовых приборов, стекла, скатертей и салфеток. Наценка в таких ресторанах составляет до 500%;

- среднеценовые рестораны. По сравнению с элитными отличаются более демократичным стилем. Меню не сильно отличается от меню ресторанов премиум класса. Предметы декора и сервировки высококачественные, но ниже по цене. Наценка составляет до 300%.

- нижний ценовой сегмент представляют недорогие рестораны, кафе и бары. Здесь требования к оформлению и сервировке намного ниже. Ассортимент еды невелик и относительно прост. Посуда и приборы недорогие. Сервировка минимальна. Соответственно, и средний чек – невелик.

5. Относительно позиционирования, рестораны подразделяют на:

- гастрономические;
- рестораны национальной кухни;
- классические;
- ретро;
- рестораны для «особого случая»;
- рестораны для «семейного отдыха» и др.

Анализ функционирования ресторанного бизнеса за рубежом позволил выявить общие тенденции его

развития в современных условиях хозяйствования.

1. Рестораны высокого ценового сегмента уходят ещё выше, увеличивают качество блюд, продуктов и уровень сервиса. Такие заведения в итоге должны стать эталонными для ресторанной индустрии. Хотя следует отметить, что в эти рестораны пойдут только обеспеченная и обособленная публика.

2. У наиболее популярного вида ресторанов – демократического (ориентированного на средний класс), наблюдается несколько тенденций развития: рестораны с «open kitchen», а также появление тематических ресторанов (стейк хаус или фиш хаус и др.)

3. Повышение спроса на полезную для здоровья продукцию. Более того, предприятия ресторанного бизнеса налаживают прямые длительные хозяйственные связи непосредственно с производителями сельхозпродукции.

4. Распространение национальных кулинарных традиций по всему миру.

5. Развитие кухни "фьюжн" (означает "слияние, сплав").

6. Усиление ориентации на качество продукции.

7. Активное развитие «молекулярной кухни».

8. Создание сетей и дальнейшее увеличение ее размеров. Причем, следует выделить 2 основных типов сетей:

- унифицированные – предусматривающие стандартизацию всех составляющих концепции;
- смешанные – предполагающие совокупность маркетинговой, рекламной компании, а также ценовой программы лояльности и др.

9. Развитие специализированных предприятия с сокращенным набором предлагаемых услуг и блюд. Специализация их может быть разнообразной, рестораны могут специализироваться, как правило, на приготовлении национальных блюд, ужинов, завтраков. А иногда рестораны

специализируются на создании определенной атмосферы, например, «Дикий Запад» и др.

Еще невозможно не отметить такой вид ресторанов, как «free flow», или демократические рестораны. «Фри фло» в переводе означает «свободное движение». Как свидетельствует мировая практика, демократичные рестораны - достаточно динамичный сегмент ресторанного рынка. Основные потребители таких предприятий - люди среднего достатка.

Признаки таких предприятий это: отсутствие официантов, приготовление пищи в присутствии гостей, насыщенный ассортимент блюд. Такие рестораны позволяют посетителям самостоятельно выбрать место, комфортно разместиться, почувствовать себя непринужденно. Все это обеспечивается сочетанием "обособленных островов": кофейного, пивного, линии горячих блюд, а также системы самообслуживания с обслуживанием официантами.

В Украине таких ресторанов пока нет, хотя в СМИ имеется информация о том, что первая и крупнейшая во Франции сеть ресторанов самообслуживания Flunch приступила к поискам франчайзи в Украине.

Среди обычных заведений ресторанного хозяйства есть такие, которые привлекают внимание своей оригинальностью. Так, на Мальдивских островах есть маленький ресторанчик, оригинальность которого состоит в том, что он находится на глубине 5 метров, его стены и потолок выполнены из прозрачного материала.

Что касается Украины, то говорить о ресторанах на глубине моря или в окружении голодных тигров не приходится. Но есть немало ресторанов и кафе, которые радуют посетителей не только хорошей кухней, но и интересными интерьерами. Безусловным лидером является Львов, где есть множество новых ресторанов необычных форматов. Примером же их заведений является

"Кривка", "Мазох-кафе", "Старый трамвай". Для последнего специально выкупили предназначенную для лома колесную базу старого трамвая, по старым фотографиям восстановили и построили вагончик.

Так же следует отметить, что, не смотря на кризис, ресторанный бизнес продолжает развиваться. Причем не только в мире, но и в Украине.

Украинские рестораны не перестают удивлять своих гостей не только вкусными блюдами, но и новыми стилями и впечатлениями. Постоянно открываются рестораны нового формата, предлагаются дополнительные услуги.

На сегодняшний день гости ходят в ресторан не только поесть. Самое интересное в этом бизнесе - это его концепция. Коммуникации за чашечкой кофе посредством простой настольной игры. Возможность для человека отлично провести время в компании друзей или сослуживцев.

И если, опираясь на мировой опыт кулинарии и идя в ногу с мировым прогрессом, наша кухня станет еще более изысканной и совершенной, то ресторанный бизнес в Украине будет более успешным, чем в других странах мира.

**Вывод:** ресторанный бизнес всегда будет занимать одно из ведущих мест в жизни современного общества, так как люди всегда будут испытывать потребность в пище. Но сегодня от ресторанов требуют не только «хлеба», но и «зрелищ».

Следует отметить, что на сегодняшний день украинские рестораторы с успехом исполняют эти требования. Однако, при всех своих позитивных моментах, ресторанная сфера народного хозяйства еще требует некоторых улучшений и изменений, совершив которые, она по праву будет считаться одной из ведущих в мире.

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Агафонова Л.Г. Туризм, гостиничный и ресторанный бизнес: ценообразование, конкуренция, государственное регулирование [Текст]: учеб. пособ. / Л.Г. Агафонова, О.С. Агафонова. – М.: Знание Украины, 2002. – 352 с.
2. Артемова Е.Н. Основы гостеприимства и туризма [Текст]: учеб. пособ. / Е.Н. Артемова, В.А. Козлова. – Орел: Орел ГТУ, 2005. – 104 с.
3. Архипов В.В. Организация ресторанного хозяйства [Текст]: учеб. пособ. / В.В. Архипов. – М.: Центр учебной литературы, 2007. – 280 с.
4. Архипов В.В. Ресторанное дело: ассортимент, технология и управление качеством продукции в современном ресторане [Текст]: учеб. пособ. / В.В. Архипов, Т.В. Иванникова, А.В. Архипова. – М.: Фирма "ИНКОС", 2007. – 382 с.
5. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства [Текст]: навч. посіб. для студентів ВНЗ / В.В. Архіпов, В.А. Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
6. Белошарпа М.И. Технология ресторанного обслуживания [Текст]: учеб. пособ. / М.И. Белошарпа. – М.: Издательский центр "Академия", 2004. – 224 с.
7. Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания [Текст]: учеб. пособ. / В.И. Богушева. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2001 – 352 с.
8. Дикань В.Л. Економічна безпека підприємства [Текст]: навч. посіб. для студентів економічних спеціальностей ВНЗ / В.Л. Дикань, І.В. Воловельська, О.В. Маковоз. – Х.: УкрДАЗТ, 2011. – 270 с.
9. Каличева Н.С. Напрями забезпечення ефективного розвитку промислових підприємств в сучасних умовах / Н.С. Каличева, С.С. Бохан //

Науковий огляд. Науковий журнал. – Київ, ТОВ «Меганом», 2017. – Вип.5 (37). – С. 5-15

10. Тенденции ресторанного рынка в Украине [электронный ресурс].-Режим доступа: <http://с4actie.at.ua/publ/2-1-0-1>.

11. Dominik P. Zasady i organizacja ywienia w turystyce [Text] / P. Dominik. – Warszawa: Almamer, 2011. – 188 p.

УДК 663.4:330.3

## СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ПИВНОГО РЫНКА В УКРАИНЕ

*Воловельская И.В., к.э.н., доцент,  
Кулешов Б., магистр (УкрГУЖТ)*

*Отрасль пивоварения кардинально отличается от всех остальных видов промышленности. Она объединяет в себе как традиции многих поколений, так и экономику в чистом виде.*

*В современных условиях деятельность сферы пивной отрасли приобретает все более динамичный характер и оказывает существенное влияние на развитие национального хозяйства.*

*Отрасль эта очень инвестоемкая. Достаточно отметить, что одно рабочее место в пивоваренной отрасли дополнительно создает до 10 рабочих мест в смежных отраслях.*

*Если говорить об инновационности и модернизации промышленности, то можно сказать, что примером одной из наиболее инновационных, модернизированных, современных отраслей промышленности является именно пивоваренная отрасль.*

*Согласно результатов анализа, три процента рабочих мест в отрасли создают двадцать процентов валового продукта пищевой промышленности.*

*Пивная ниша является одной из наиболее прибыльных на отечественном рынке. Это происходит потому, что большая часть населения мира, а точнее, около 70% употребляют пиво.*

*В данной статье рассматриваются и анализируются современные тенденции развития отрасли пивоварения в мире и Украине.*

*Ключевые слова: пивная отрасль, тенденции развития.*

## СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ ПИВНОГО РИНКУ В УКРАЇНІ

*Воловельська І.В., к.е.н., доцент,  
Кулешов Б., магістр (УкрДУЗТ)*

*Галузь пивоваріння кардинально відрізняється від всіх інших видів промисловості. Вона поєднує в собі як традиції багатьох поколінь, так і економіку в чистому вигляді.*