2. Кокарова О. С. Маркетингові дослідження кон'юктури кондитерського ринку [Електронний ресурс] / О. С. Комарова. – Режим доступу : <http://udau.edu.ua/library.php?pid=2105>.

3. Лещук Н. Психология рекламы / Н. Лещук // Прикладная психология и психоанализ. – 2001. – № 4. – С. 63–69.

4. Методические рекомендации по оценке эффективности инвестиционных проектов [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://afdanalyse.ru/publ/1/diskontirovannyj_srok_okupaemosti/6-1-0-144>.

5. Ринок кондитерських виробів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://mclub.ipsys.net/index.php?option=com_content&task=view&id=689&Itemid=37>.

6. Самохвалова О. В. Збагачення мафінів харчовими волокнами / О. В. Самохвалова, К. Р. Касабова // Наукові праці ОНАХТ. – Одеса, 2011. – Вип. 40, т. 1 : Техн. науки. – С. 161–163.

7. Соколов А. Рынок мучных кондитерских изделий Украины / А. Соколов // Продукты и ингредиенты. – 2011. – № 5. – С. 26–31.

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.
© О.П. Афанасьєва, О.В. Самохвалова, Г.В. Запаренко, К.Р. Касабова, 2012

УДК 64.045:641.5

А.П. Горпинченко, асп.

ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Розглянуто питання класифікації видів та особливості діяльності підприємств ресторанного господарства.

Рассмотрен вопрос классификации видов и особенности деятельности предприятий ресторанного хозяйства.

The problem of restaurant enterprises types' classification and special features of its activity is considered.

Постановка проблеми у загальному вигляді. На сьогоднішній день в Україні існує проблема невірної класифікації підприємств ресторанного господарства, що в свою чергу призводить до плутанини у термінах та поняттях. Ця проблематика, що буде розгорнута у ході статті є досить актуальною тому, що невірна класифікація призводить до помилок у обліку.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблематика сфери ресторанного господарства та громадського харчування досліджується у працях О.І. Кочерги, В.І. Пивоварова, Я.С. Столярова, А.А. Мазаракі, Г.Т. П'ятницької, Н.О. П'ятницької, В.І. Карсекіна та ін. учених та науковців.

Мета та завдання статті. Мета статті – проаналізувати особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Для досягнення вказаної мети поставлені наступні задачі дослідження:

− визначити різні варіанти класифікації підприємств ресторанного господарства;

− проаналізувати статистичну інформацію щодо обліку підприємств ресторанного господарства;

− виявити найпоширеніші порушення у роботі підприємств ресторанного харчування та проаналізувати їх причини.

Виклад основного матеріалу дослідження. Основні положення щодо діяльності підприємств ресторанного господарства викладені у наказі міністерства економіки з питань європейської інтеграції України «Наказ про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002, ДСТУ 4281:2004 «Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація» від 1.07.2004, у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН 5520 та інших ДСТУ, ГОСТ, ТУ.

Згідно з «Наказом про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002 «ресторанне господарство» вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Заклади (підприємства) ресторанного господарства поділяються за типами: фабрики-кухні, фабрики-заготівельні, ресторани, бари, кафе, їдальні, закусочні, буфети, магазини кулінарних виробів, кафетерії, а ресторани та бари – також на класи (перший, вищий, люкс).

Заклади ресторанного господарства поділяють на такі групи:

− продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з презентацією розважальних вистав або без них. До цієї групи належать: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав'ярня, кафе-бар, кафе-пекарня, чайний салон, кафетерій, закусочна, шинок;

− продаж напоїв і страв до них, як правило, призначених для споживання на місці, з презентацією розважальних вистав або без них. Ця група охоплює бар, нічний клуб, пивну залу;

− продаж їжі та напої для споживачів, об'єднаних за професійними ознаками. Ця група включає їдальню, буфет;

− постачання їжі, приготованої централізовано, для споживання в інших місцях. Ця група охоплює фабрику-заготівельню, фабрику-кухню, домову кухню, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

Протягом останнього десятиріччя постійно ведуться дискусії на предмет того чи включати їдальні, буфети та ін. до підприємств ресторанного господарства. Як ми бачимо з вищенаведеної класифікації, до закладів ресторанного господарства в Україні відносяться їдальні, дотаційні підприємства харчування для дітей та військовослужбовців, кухні-заготівельні, буфети, обслуговування пасажирів у транспорті. Проте ми вважаємо, що включення цих закладів до підприємств ресторанного господарства є помилковим та недоцільним. Виходячи з визначення підприємства ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність є метою одержання прибутку, є очевидним, що дотаційні заклади харчування були помилково включені до цієї групи, оскільки їх діяльність не має на меті одержання прибутку. Виходячи з назви групи «підприємства ресторанного господарства» відносити їдальні до цієї групи є принаймні нелогічним. На наш погляд, ці заклади належать до однієї сфери діяльності, проте складають різні її види. До речі, у Росії існує поняття «підприємства громадського харчування», до якого логічно відносяться як ресторани, так і їдальні й інші категорії підприємств.

Згідно з міжнародною класифікацією Міжнародний стандарт галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН групи 5520 «Ресторани, бари і їдальні» «Restaurants, bars and canteens»). Цей клас включає:

- продаж їжі для споживання загалом у приміщеннях, а також продаж напоїв разом із їжею, що може супроводжуватись розважальною програмою будь-якого характеру, яке здійснюють:
- ресторани;
- ресторани самообслуговування, такі як кафетерії;
- ресторани швидкого харчування (fast food), такі як бюгрег-бари;
- ресторани на замовлення, що реалізують їжу «на винос» (take away);
- спеціалізовані ресторани (fish-and-chips);
- кафе-морозиво;
- продаж напоїв для споживання у приміщеннях, що може супроводжуватись розважальною програмою будь-якого характеру, яке здійснюється:
- пабами, барами, нічними клубами, пивними залами тощо;
- продаж їжі та напоїв, звичайно за зниженою ціною, групам людей, які пов'язані професійними зв'язками:
- заклади зі спортивної діяльності, фабрики або офісні їдальні;
- шкільні їдальні та кухні;
- університетські їдальні;
- їдальні для військовослужбовців.

Цей клас також включає:

− кейтерінг, тобто діяльність постачальників із постачання готових страв для централізованого вживання у інших приміщеннях, таких як поставки готової їжі до:
− літаків;
− «ресторанів на колесах»;
− банкетів, закладів корпоративної гостинності;
− весіль, вечірок та інших свят;
− ресторанів та барів на борту кораблів.

До цього класу не входять:

− продаж їжі та напоїв через вендингові автомати;
− продаж напоїв, не призначених для миттєвого споживання;
− робота «ресторанів на колесах» як єдина діяльність залізничних компаній або послуг іншого пасажирського транспорту.

Вимоги до закладів ресторанного господарства можна умовно розділити на два типи: загальні та відмінні, які відносяться до певного класу. До загальних вимог належать:

− усі заклади ресторанного господарства повинні забезпечити безпеку життя і здоров'я споживачів, збереження їхніх особистих речей. Усі заклади повинні дотримуватись санітарних вимог та технічних норм і правил, чинних ДСТУ, ГОСТ, ТУ;
− у всіх закладах ресторанного господарства має бути передбачено надання змоги інвалідам пересуватися у візках;
− відповідно до свого типу у закладах ресторанного господаоства має бути передбачено наявність необхідних виробничих, торговельних та побутових приміщень та необхідного устаткування для готування та продажу їжі згідно з «Рекомендованими нормами»;
− склад і площі приміщень закладів мають відповідати будівельним нормам, правилам техніки безпеки, протипожежним і санітарно-технічним вимогам;
− відповідно до типу і класу закладу ресторанного господарства має бути передбачено наявність достатньої кількості столового посуду, приладів та столової білизни;
− професійно-кваліфікаційний склад працівників виробництва і обслуговуючого персоналу має забезпечувати виконання вимог згідно з типом і класом закладу ресторанного господарства;
− інформація про тип і клас закладу, належність, режим його роботи повинна бути розміщена на фасаді приміщення.

Відмінні вимоги закладів ресторанного господарства в залежності від типу і класу закладу (ресторан: люкс, вищий, перший), бар (люкс, вищий, перший), кафе, кафетерій, закусочна, їдальня, буфет):

− місце розташування закладу і стану прилеглої території;

− вид, тип та особливості будівлі;
− комфортність внутрішнього і зовнішнього дизайну приміщень;
− оснащеність закладу устаткуванням, меблями, посудом, столовими приборами, білизною;
− процес обслуговування;
− асортимент продукції та вимог до оформлення меню, прейскуранту і карти вин;
− освітньо-кваліфікаційний рівень персоналу.

Сьогодні в Україні більшість підприємств ресторанного господарства на жаль не дотримуються деяких норм, вказаних вище. Це пов'язано з низкою причин:

− непрозора законодавча база. Власникам та працівникам підприємств складно розібратись в усіх нормативних і законодавчих документах через відсутність їх у вільному доступі, розрізненість, неоднозначність тлумачення та складність до сприйняття текстів;
− більшість підприємств ресторанного господарства намагаються розташовуватись у центрі міста, щоб бути конкурентоспроможними та знаходитись ближче до основної маси споживачів. На жаль специфіка українських міст є такою, що в центрі зазвичай все ще знаходиться велика кількість старих будинків. Розміщуючись у таких приміщеннях, підприємствам ресторанного господарства іноді неможливо виконати деякі норми без великих витрат на перебудову приміщення;
− корупція у структурі державних наглядаючих органів. Це стосується дрібних підприємств, що не мають власних юристів та юридичних відділів, а самі не спроможні розібратись у великій кількості законодавчих вимог, тому стають легкою здобиччю для «нечистих на руку» держслужбовців;
− недосконаліть та застарілість обладнання для приготування їжі у підприємствах державної власності, включаючи шкільні їдальні, їдальні для військовослужбовців, їдальні на заводах та інших підприємствах. Обмеженість бюджету даних підприємств не дозволяє їм вкладати кошти у оновлення обладнання та застосування сучасних інноваційних технологій.

Згідно з нижченаведеними таблицями даних з офіційного державного сайту статистики України підприємства ресторанного господарства включені до обсягу роздрібного товарообороту підприємств, тобто вважаються однією зі складових галузі торгівлі. Проте діяльність підприємств ресторанного господарства повинна або враховуватись окремо, або має бути об'єднана зі сферою гостинності. Існують ресторани при готелях та існують готелі при ресторанах.

Виходячи з цього можна зробити висновок, що сфера ресторанного господарства та сфера гостинності тісно пов'язані. Готелі та ресторани доповнюють одне одного, а сфера торгівлі та ресторани взаємодіють однобічно (табл. 1).

Підприємства ресторанного господарства надають споживачам велику кількість додаткових послуг, наприклад, продаж вина, продаж сувенірного посуду, продаж святкових листівок тощо. Тобто, ресторани надають послуги магазину. Проте магазин не може надавати послуг ресторану (табл. 2).

Таблиця 1 – **Оптовий та роздрібний товарооборот за 2009-2012 роки**

Показник	**Січень-лютий 2012р.**	**Січень–грудень 2011р.**	**Січень–грудень 2010р.**	**Січень–грудень 2009р.**
Оборот ресторанного господарства, млн грн (з урахуванням обороту фізичних осіб-підприємців)	3137,9	20916,4	17637,9	15509,9
Оборот ресторанного господарства, % до відповідного періоду попереднього року	108,0	111,0	103,5	84,4
Обсяг роздрібного товарообороту підприємств, які здійснюють діяльність із роздрібної торгівлі та ресторанного господарства, млн грн	51993,8	346497,9	274599,6	229855,1
Роздрібний товарооборот, % до:				
- відповідного періоду попереднього року	113,2	113,7	107,8	79,4
- попереднього місяця	101,1	х	х	х

Таблиця 2 – **Торгівля в Україні**

Рік	Наявність об'єктів ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари, їдальні тощо) підприємств – юридичних осіб на кінець року, тис. одиниць
2000	33,1
2001	32,0
2002	30,6
2003	28,9
2004	27,9
2005	27,3
2006	26,8
2007	26,2
2008	24,9
2009	24,0
2010	23,4

Крім того, на офіційному сайті державної статистики України міститься статистична інформація щодо роздрібного товарообороту, яка включає оборот ресторанного господарства та обсяг роздрібного товарообороту підприємств, які здійснюють діяльність із роздрібної торгівлі та ресторанного господарства. Таким чином, обсяги обороту підприємств ресторанного господарства враховуються двічі. Зрозуміло, що такий облік не є правильним тому, що не можна зробити коректний аналіз на базі таких даних.

Продаж товарів населенню за усіма каналами реалізації складається з обсягу обороту роздрібної торгівлі та обороту ресторанного господарства.

До обороту роздрібної торгівлі включено роздрібний товарооборот підприємств (юридичних осіб), які здійснюють діяльність із роздрібної торгівлі, а також розрахункові обсяги продажу товарів на ринках та фізичними особами-підприємцями (на основі даних одноразового суцільного обстеження мережі роздрібної торгівлі та ресторанного господарства, що належить фізичним особам-підприємцям).

До обороту ресторанного господарства включено роздрібний товарооборот підприємств (юридичних осіб), які здійснюють діяльність з ресторанного господарства, а також розрахункові обсяги продажу фізичними особами-підприємцями (на основі даних одноразового

суцільного обстеження мережі роздрібної торгівлі та ресторанного господарства, що належить фізичним особам-підприємцям).

Роздрібний товарооборот підприємств (юридичних осіб) визначається як обсяг продажу споживчих товарів населенню через роздрібну торгову мережу, мережу ресторанного господарства усіма діючими підприємствами, а також промисловими, транспортними та іншими неторговими підприємствами безпосередньо населенню через касу підприємства. Крім того, у роздрібний товарооборот включається продаж через торгову мережу установам, організаціям і підприємствам продовольчих товарів для харчування контингентів, які ними обслуговуються (у санаторіях, дитячих закладах, лікарнях та ін.).

Висновки. З вищенаведеного матеріалу ми можемо зробити висновок, що в Україні існує нагальна необхідність переглянути систему класифікації закладів ресторанного господарства та розібратись із поняттями. Також потрібно змінити логіку статистичного обліку державною службою статистики України. Адже, підприємства ресторанного господарства можуть надавати споживачам послуги торгівлі, а підприємства торгівлі не можуть надавати послуги ресторанів. Тому більш доцільно або враховувати діяльність підприємств ресторанного господарства окремо, або об'єднувати її не з підприємствами торгівлі, а зі сферою гостинності, тобто готелями.

Список літератури

1. Офіційний сайт Державної служби статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>.

Отримано 30.03.2012. ХДУХТ, Харків.
© А.П. Горпинченко, 2012

УДК 65.015.25

О.М. Шарапова, доц.
А.В. Левченко, доц.

ОЦІНКА ЕФЕКТИВНОСТІ РОБОТИ ПЕРСОНАЛУ КОМПАНІЇ

Розглянуто питання комунікації співробітників і взаємини, які сприяють ефективній роботі компанії. Досліджено оцінку лояльності персоналу і залученість у справи організації.