

## ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ В УМОВАХ ГЛОБАЛІЗАЦІЇ

Шамара Ірина Миколаївна

Старший викладач

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

пл. Свободи, 6, м. Харків, Україна, 61022

e-mail: shamara@karazin.ua; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2431-9185>

Семенов Микита Андрійович

Студент

Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна

пл. Свободи, 6, м. Харків, Україна, 61022

e-mail: mykytasemenow@gmail.com; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3668-8308>

У статті розглядаються сучасні тенденції та проблеми розвитку ресторанного господарства України в умовах глобалізації. Розглянуто ресторанне господарство як складову системи туризму. Проаналізовано структуру та динаміку розвитку індустрії харчування України. Виявлені перспективні форми розвитку підприємств ресторанного господарства України. Розглянуто основні проблеми, що стримають розвиток ресторанного господарства України в умовах глобалізаційних процесів.

Предметом дослідження статті є аналіз поточного стану і тенденцій ресторанного бізнесу в Україні в контексті процесів глобалізації. Метою даного дослідження є виявлення особливостей ресторанного бізнесу України в умовах глобалізації.

Основними методами дослідження були системний аналіз направлений на виявлення основних тенденцій в ресторанній галузі, статистичний аналіз для вивчення динаміки змін у розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

Предметом дослідження статті є аналіз поточного стану і тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні в контексті процесів глобалізації. Метою даного дослідження є виявлення особливостей розвитку ресторанного бізнесу в Україні в умовах глобалізаційних процесів. Основними методами дослідження були: системний аналіз, спрямований на виявлення основних тенденцій розвитку ресторанної галузі країни, статистичний аналіз, спрямований на вивчення динаміки змін в ресторанному бізнесі України.

В ході дослідження були отримані наступні результати: ресторанний бізнес, є частиною індустрії гостинності та складається як з потужних підприємств, що випускають широкий асортимент готової продукції так і невеликих приватних підприємств: ресторанів, кафе, барів і т.д.

В результаті проведеного дослідження були зроблені наступні висновки: в Україні щороку з'являються все нові форми і види підприємств громадського харчування, починаючи з підприємств швидкого харчування і закінчуючи ресторанами високої кухні, але питання розвитку ресторанної індустрії, її проблем, темпів, динаміки зростання, попиту з боку споживачів, в контексті їх переваг, залишаються актуальними.

**Ключові слова:** туризм, ресторанний бізнес, заклад ресторанного господарства, громадське харчування, ресторани ланцюги, франчайзинг, кейтеринг.

**Постанова проблеми.** Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство. Протягом віків воно пройшло складний шлях від місць для нічного відпочинку подорожуючих та організації їх харчування до створення потужних мереж готелів і ресторанів.

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 [8].

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Велика кількість робіт українських авторів присвячена проблематиці розвитку ресторанного господарства України в умовах глобалізації. А. Ю. Парфінченко, О. В. Євтушенко, І.М. Шамара, Г. В. Довгаль, Н. І. Данько, П. О. Подлепіна.

**Постановка завдання** Предметом даного дослідження є аналіз сучасного стану та тенденції розвитку ресторанного господарства України в умовах глобалізаційних процесів.

**Виклад основного матеріалу.** Ресторанне господарство — це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства [1]. Заклад ресторанного господарства — це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів [1].

Ресторанний бізнес, як основна складова частина індустрії гостинності, складається як із потуж-

них підприємств, які випускають різноманітну харчову продукцію, так і невеликих приватних підприємств: ресторанів, кафе, барів. Підприємство ресторанного господарства — це [3]:

1) первинна ланка сфери ресторанного господарства, її самостійний суб'єкт з правом юридичної особи, створений для виробництва, реалізації та організації споживання продукції та організації дозвілля населення;

2) організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність.

Ресторанне господарство як специфічна галузь включає в себе підприємства різних форм власності, об'єднані за характером перероблюваної сировини і продукції, що випускається, за організацією виробництва і формами обслуговування населення, за послуги, що надаються [3].

Місія підприємств ресторанного господарства полягає в задоволенні потреб населення в організації харчування та дозвілля допомогою вироблених і покупних продукції та послуг [3].

Серед послуг, що надаються споживачам на підприємствах ресторанного господарства, розрізняють такі:

- послуги харчування;
- послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
- послуги з організації споживання та обслуговування;
- послуги з реалізації кулінарної продукції;
- послуги з організації дозвілля;
- інформаційно-консультативні послуги тощо [4].

Існує багато визначень поняття ресторан. Ресторан — загальнодоступне підприємство харчування, звичайно з різноманітним, широким асортиментом страв складного приготування, закусок, кондитерських, алкогольних і безалкогольних напоїв, фруктів, десертів. У ресторанах широко практикується

приготування страв, закусок за індивідуальними замовленнями, а також фірмових і національних страв, передбачених у меню. Високий рівень обслуговування в ресторанах, який забезпечують кваліфіковані фахівці — кухарі, офіціанти, метрдотелі, поєднується з організацією відпочинку і розваг. Ресторани обслуговують сімейні свята, офіційні вечори, прийоми, конференції, тематичні вечори. Залежно від кількості місць існують як дуже маленькі ресторани (10-15 місць), так і великі (500 і більше місць).

Ресторан — тип підприємств громадського харчування, де здійснюється виготовлення, реалізація і організація споживання широкого асортименту блюд і виробів складного приготування всіх основних груп із різноманітних продуктів, реалізація вино-горілчанних виробів. Обслуговуванням відвідувачів ресторану займається кваліфікований персонал в умовах підвищеної комфортності і високого матеріально-технічного оснащення. В ресторанах організуються культурно-відпочинкові заходи [2].

Ресторан — підприємство ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування, включаючи замовлені і фірмові, винно-горілчані, тютюнові і кондитерські вироби, з високим рівнем обслуговування в поєднанні з організацією дозвілля. Залежно від якості послуг, що надаються, рівня і умов обслуговування вони поділяються на класи: "люкс", "вищий", "перший".

Ресторанне господарство на сучасному етапі налічує більше 60 тис. об'єктів ресторанного господарства (підприємств-юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців) майже на 3 млн. місць [5].

Ресторанний бізнес як і раніше найбільш активно розвивався в найбільших містах України, лідером за обсягом ринку є, звичайно, Київ. Київ за обсягом ринку володіє 5148 об'єктів ресторанного господарства, Дніпро — 964, Харків — 642 та Львів — 617 об'єктів ресторанного господарства (рис.1).

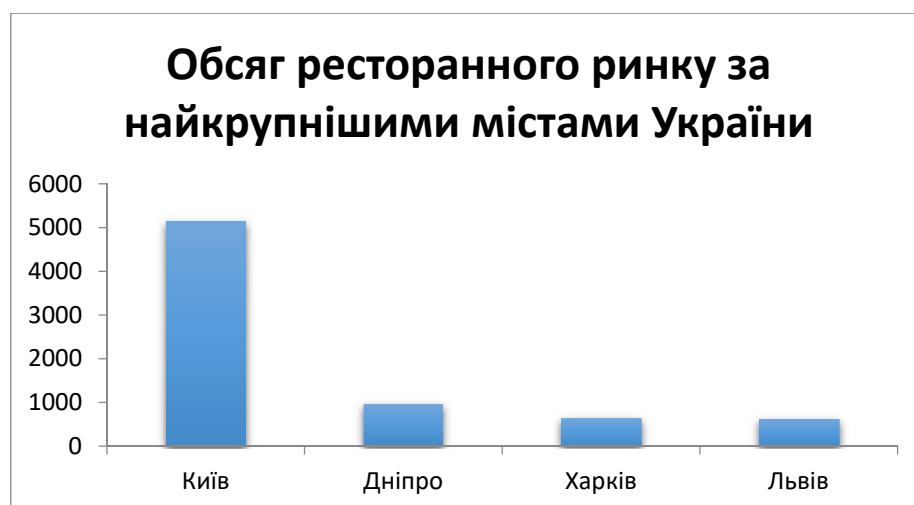


Рис. 1. Обсяг ресторанного ринку за найкрупнішими містами України Розроблено авторами за матеріалами: [5]

З початком економічної трансформації економіки України, коли прибутковість стала ключовою метою діяльності суб'єктів господарювання, відбулося значне зменшення кількості об'єктів ресторанного господарства при установах, промислових підприємствах, навчальних закладах і т. п., які обслуговують споживачів, об'єднаних за професійними

ознаками за місцем роботи або навчання. Якщо на кінець 2000 року ця закрита мережа закладів ресторанного господарства складала більше 70%, то сьогодні – менше 20%. Відповідно частка мережі загальнодоступних закладів зростає з 30 до більш ніж 80% (рис. 2) [4].



Рис. 2. Зміна кількості об'єктів закритої та загальнодоступної мережі ресторанів, у %  
Розроблено авторами за матеріалами: [4]

Щорічний приріст мережі підприємств швидкого обслуговування за країною в цілому складає близько 20-25% – така ситуація тримається вже кілька років і, очевидно, збережеться в найближчі роки. Високі темпи зростання української мережі

підприємств швидкого харчування забезпечуються появою нових ресторанів, в першу чергу в нових торговельних центрах, з розміщенням в них фуд-кортів, і відкриттям окремих ресторанів самообслуговування [3].

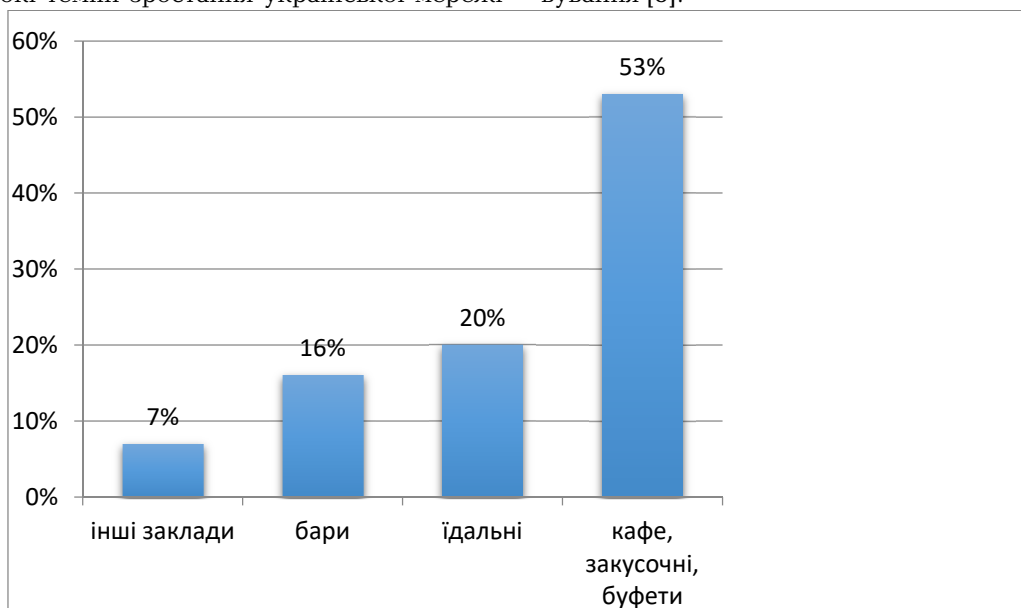


Рис. 3. Структура мережі закладів ресторанного господарства України, у %  
Розроблено авторами за матеріалами: [5]

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закусочні, буфети (більше 53%), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств. Частка їдалень на сьогодні складає трохи більше 20%, барів — 16%, інших закладів ресторанного господарства — 7% (рис. 3) [5]. Таким чином, у розрахунку на 100 тис. населення в країні функціонує 6 ресторанів, 119 кафе, закусочних, буфетів, 35 барів, 14 їдалень та 11 інших закладів ресторанного господарства.

За період переходу до ринкової економіки відбулися зміни потужності різних типів закладів ресто-

ранного господарства: середня місткість одного об'єкта типу ресторану зменшилася більш ніж в 1,5 рази, поступово зростає середня місткість одного кафе, закусочної, буфет, бар, майже незмінною залишається місткість їдалень.

Їдальні в основному обслуговують організовані контингенти споживачів. Так, на підприємствах та в установах вони складають (рис.4.) 27%, школах — 32, вищих і середніх навчальних закладах — 11%, збройних силах — 0,4% у загальній структурі підприємств видом економічної діяльності «їдальнею і постачання готової їжі» [4].

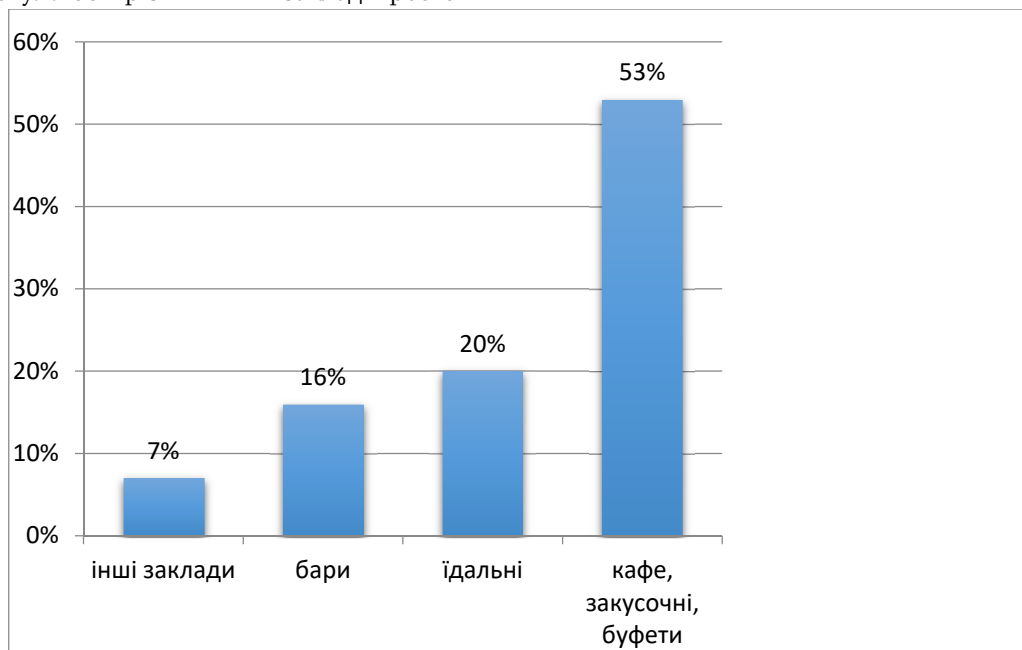


Рис. 4. Структура мережі закладів ресторанного господарства України, у %  
Розроблено авторами за матеріалами: [4]

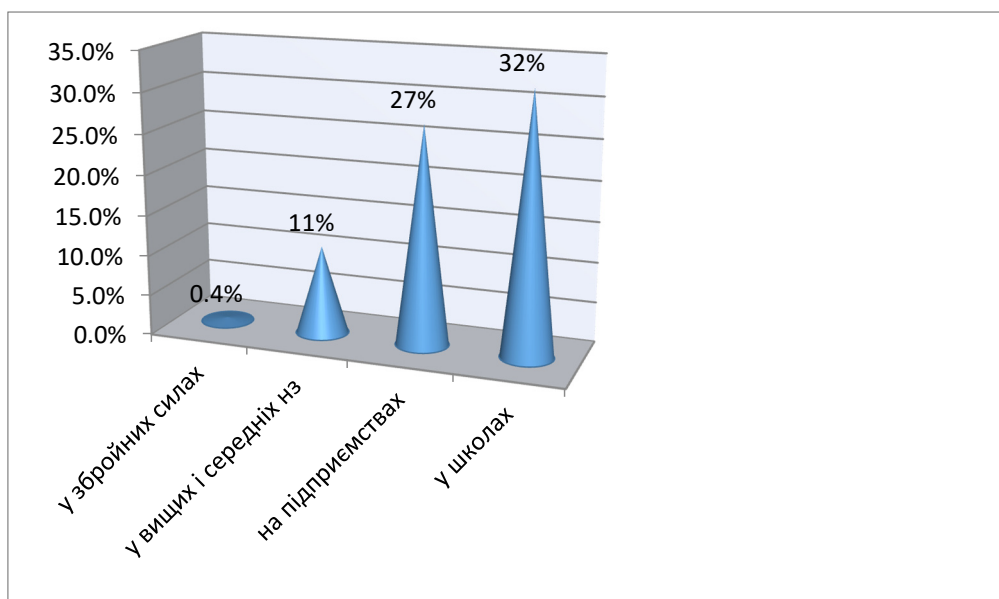


Рис. 5. Кількість їдалень в структурі підприємств та установ, у %  
Розроблено авторами за матеріалами: [4].

Значна кількість об'єктів ресторанного господарства функціонує в системі роздрібною торгівлі (майже четверта частина від загальної кількості). У зв'язку з цим необхідно приділяти належну увагу організації харчування як працівників, так і покупців, які користуються послугами цих підприємств.

Частка об'єктів ресторанного господарства в готелях та інших місцях для короткотермінового проживання на сучасному етапі має тенденцію до зростання, але поки що не перевищує 2% від виду економічної діяльності «Готелі та ресторани» [9].

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. Кожен тип ресторану, що входить у ресторанний ланцюг та функціонує на умовах франчайзингу, має вже відому марку. Перевагою таких компаній, що дотримуються своїх фірмових найменувань, є те, що споживачі, які користуються послугами одного ресторанного ланцюга, досить чітко уявляють якість обслуговування і розміщення на підприємстві, що належить саме цьому ланцюгу, незалежно від його місця розташування. Це дозволяє ресторанним ланцюгам задовго до відкриття нового ресторану проводити їх рекламу, будучи упевненим, що постійні клієнти віддадуть перевагу новому ресторану відомої марки випадковому вибору.

Ресторанні ланцюги мають переваги, що зображено на рис. 6.:

1. Можливість придбання великих партій товарів і послуг за гуртовими цінами. У силу того, що

власник ланцюга керує декількома об'єктами, він може робити крупногуртові закупівлі й у наступному пропонувати іншим підприємствам.

2. Економія витрат на підготовку персоналу. Як правило, ланцюг здійснює централізовану підготовку кадрів, що значно скорочує витрати кожного члена ланцюга окремо. Крім того, участь у ланцюзі робить доступними для його членів послуги високооплачуваних фахівців-експертів у певних сферах, оплата вартості яких кожному ресторану окремо була б проблематичною.

3. Ефективне просування послуг на ринок і економія на рекламних заходах. Проведення організованої рекламної кампанії завжди потребує значних витрат, що дуже відчутно для бюджету окремих незалежних ресторанів. Ресторанні ланцюги дозволяють своїм членам розподіляти між собою витрати на рекламу і просування, так що усі можуть скористатися результатами рекламної кампанії. Крім того, рекламну функцію виконує торгова марка ланцюга.

4. Використання централізованої системи бухгалтерського обліку, проведення загальних маркетингових досліджень, будівництво, здійснення операцій з нерухомістю. Переваги полягають у тому, що фахівці, зайняті в істотно скорочує відповідні витрати кожного члена ланцюга окремо.

5. Інвестування. Групі ресторанів, що здійснюють колективний бізнес, легше обґрунтувати одержання інвестицій, мобілізувати капітал і направити його на розширення і підвищення ефективності своєї діяльності [7].

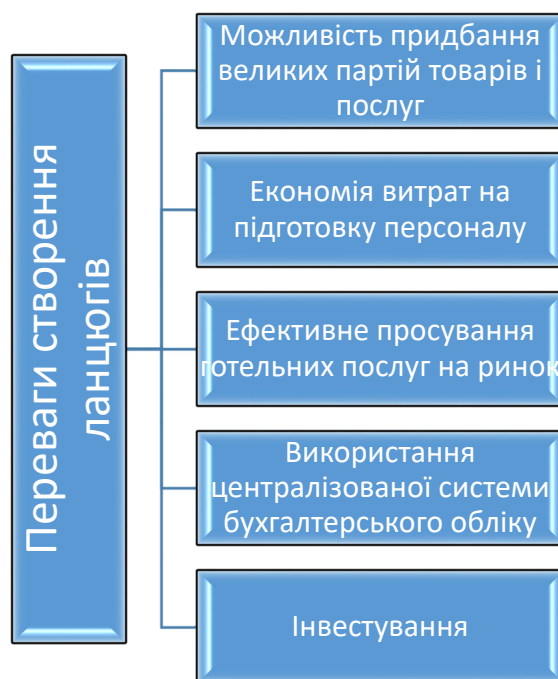


Рис. 6. Переваги створення ланцюгів  
Розроблено авторами за матеріалами: [7]

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. Виділяють три основних види кейтерингу:

- приготування їжі вприміщенні 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[8].

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 [8].

**Висновки.** Ресторанне господарство як специфічна галузь включає в себе підприємства різних форм власності, об'єднані за характером переробленої сировини і продукції, що випускається, за організацією виробництва і формами обслуговування населення, за послугами, що надаються.

Ресторанний бізнес, як основна складова частина індустрії гостинності, складається як із потужних підприємств, які випускають різноманітну

харчову продукцію, так і невеликих приватних підприємств: ресторанів, кафе, барів. Сьогодні ресторанний сервіс ґрунтується на використанні сучасного рівня організації виробництва, швидкому і високоякісному обслуговуванні, використанні широкого асортименту страв і напоїв, пропонує гостям.

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.

Основною перешкодою для розвитку ресторанного бізнесу України в умовах посилення глобалізації цих процесів є недостатній розвиток індустрії на умовах франчайзингу. Недостатнє визнання прав інтелектуальної власності призводить до того, що більшість іноземних мереж ресторанів швидкого обслуговування не поспішають приходити в Україну. Також основними недоліками є відсутність не лише законодавства в галузі франчайзингу, а й незадовільного загального ділового клімату, включаючи бюрократію та складну систему оподаткування.

Кожного року в Україні з'являються нові форми та види громадського харчування, від фаст-фудів до високо елітних ресторанів. Але питання розвитку сфери ресторанного господарства, його темпів, та динаміки росту, попиту з боку споживачів в контексті їх уподобань залишаються актуальними.

#### THE DEVELOPMENT TRENDS OF THE RESTAURANT INDUSTRY OF UKRAINE IN THE CONDITIONS OF GLOBALIZATION

**Iryna Shamara**, Senior lecturer, V. N. Karazin Kharkiv National University, 6, Svobody Sq., Kharkiv, 61022, Ukraine, e-mail: shamara@karazin.ua; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2431-9185>

**Mykyta Semenov**, Student, V. N. Karazin Kharkiv National University, 6, Svobody Sq., Kharkiv, 61022, Ukraine, e-mail: mykytasemenow@gmail.com; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3668-8308>

The article considers modern tendencies, problems and development of restaurant economy of Ukraine in conditions of globalization. The problems and prospects of the Ukrainian food industry development at the present stage have been analyzed. The restaurant business as a component of tourism have been considered. The structure and dynamics of the development of the food industry in Ukraine have been considered. The restaurant chains as a promising form of the restaurant industry organization in Ukraine have been revealed. The main methods of the study were the systematic analysis aimed to identify the main trends in the restaurant industry, and the statistical analysis aimed to study the dynamics of the development changes in the restaurant business of Ukraine.

The subject of research of the article is analysis of the current state and trends of the restaurant business in Ukraine in the context of globalization processes. The goal of this study is to identify the features of the restaurant business of Ukraine in the conditions of globalization. The main methods of the study were system analysis – to identify the main trends of the restaurant industry, statistical analysis to study the dynamics of changes in the development of restaurant economy in Ukraine. The following results were obtained: the restaurant business, as the main part of the hospitality industry, consists of powerful enterprises that produce a wide range of food products and small private enterprises: restaurants, cafes, bars. Conclusions: every year, new forms and types of catering, from fast food to high-quality restaurants are appears in Ukraine. But the issue of the restaurant industry development, its rates, and the dynamics of growth, demand from consumers in the context of their preferences remains relevant.

**Key words:** tourism, restaurant, restaurant business, catering, restaurant chains, franchising, catering.

#### ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА УКРАИНЫ В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ

**Шамара Ирина Николаевна**, старший преподаватель, Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина, пл. Свободы, 6, г. Харьков, Украина, 61022, e-mail: shamara@karazin.ua; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-2431-9185>

**Семенов Никита Андреевич**, студент, Харьковский национальный университет имени В. Н. Каразина, пл. Свободы, 6, г. Харьков, Украина, 61022, e-mail: mykytasemenow@gmail.com; ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3668-8308>



В статье рассматриваются современные тенденции и проблемы развития ресторанного хозяйства Украины в условиях глобализации. Ресторанное хозяйство Украины рассматривается как составляющая системы туризма. Проанализированы структура и динамика развития индустрии питания Украины. Выявлены перспективные формы развития предприятий ресторанного хозяйства Украины. Рассмотрены основные проблемы, которые сдерживают развитие ресторанного хозяйства Украины в условиях глобализационных процессов.

Предметом исследования статьи является анализ текущего состояния и тенденций развития ресторанного бизнеса в Украине в контексте процессов глобализации. Целью данного исследования является выявление особенностей развития ресторанного бизнеса в Украине в условиях глобализационных процессов. Основными методами исследования явились: системный анализ, направленный на выявление основных тенденций развития ресторанной отрасли страны, статистический анализ, направленный на изучения динамики изменений в ресторанном бизнесе Украины.

В ходе исследования были получены следующие результаты: ресторанный бизнес, является частью индустрии гостеприимства и состоит как из мощных предприятий, выпускающих широкий ассортимент готовой продукции так и небольших частных предприятий: ресторанов, кафе, баров и т.д.

В результате проведенного исследования были сделаны следующие выводы: в Украине каждый год появляются все новые формы и виды предприятий общественного питания, начиная с предприятий быстрого питания и заканчивая ресторанами высокой кухни, но вопросы развития ресторанной индустрии, ее проблем, темпов, динамики роста, спроса со стороны потребителей, в контексте их предпочтений, остаются актуальными.

**Ключевые слова:** туризм, ресторанный бизнес, общественное питание, заведение ресторанного хозяйства, ресторанные цепи, франчайзинг, кейтеринг.

---

### Література

1. ДСТУ 4281:2004 "Заклади ресторанного господарства. Класифікація"
2. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : Навч. посіб. — К.: Центр учбової літератури, 2009. — 342 с.
3. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства: [Електронний ресурс] — Режим доступу: [http://tourlib.net/statti\\_ukr/ginda.htm](http://tourlib.net/statti_ukr/ginda.htm).
4. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. — К.: Центр учбової літератури, 2011. — 584 с.
5. Офіційний сайт Державної служби статистики України: [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
6. Сучасні тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу: міжнародний та національний досвід : колективна монографія / за заг.ред. А. Ю. Парфінєнка. — Х.: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. — 412 с.
7. Франчайзинг — мінімальні ризики ефективної системи: [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://horeca.ua/articles/la-pizza-espresso10/>.
8. Шамара І. М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі Україні / І.М. Шамара // Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм» — №1042. — 2013. — С. 151-154.
9. Шидловська О. Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві: [Електронний ресурс] — Режим доступу: <http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf>