

**Баландіна Ірина Сергіївна,**  
к.е.н., доц.,  
доцент кафедри туризму і готельного господарства,  
Харківський національний університет міського господарства ім. О. М. Бекетова,  
м. Харків  
ORCID 0000-0003-3964-4447

УДК 351/354

doi: 10.34213/tp.20.01.03

## ВИЗНАЧЕННЯ ОСНОВНИХ ТЕОРЕТИЧНИХ ДЕФІНІЦІЙ РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ У СИСТЕМІ ДЕРЖАВНОГО УПРАВЛІННЯ

Статтю присвячено актуальним питанням визначення теоретичних підходів до описання основних понять ресторанного господарства з урахуванням специфіки цієї галузі. Розглянуто специфічні характеристики ресторанної справи, що визначені як висока ступінь комерціалізації та висока конкуренція на ринку. Визначено як пріоритетні для галузі забезпечення високого рівня надання послуг та обслуговування, що відповідає загальноприйнятим на законодавчому рівні нормам та стандартам, а також суттєво залежить від мотивів та потреб споживачів. Проаналізовано законодавчу базу теоретичного описання основних визначень ресторанної справи та окреслено шляхи її подальшого вдосконалення.

**Ключові слова:** державне управління, ресторанна справа, теоретичні підходи, галузь економіки, законодавча база.

**Постановка проблеми.** В умовах переходу від процесів індустріалізації до бурхливого розвитку сфери послуг важливе місце в забезпеченні розвитку економіки посідає ресторанне господарство. Система ресторанного господарства має свою унікальну специфіку, що суттєво впливає на процеси управління закладами ресторанного господарства. Особливої специфіки потребує і система налагодження управлінських процесів на державному рівні у зв'язку з тим, що ресторанне господарство має високий ступінь комерціалізації, а питання регулювання ринку ресторанних послуг лежить у площині формування сприятливих умов та ринкових механізмів регулювання галузі з метою забезпечення її подальшого розвитку та позитивного впливу на економічні процеси на рівні окремої держави чи регіону.

Отже, актуальним є питання визначення особливостей та специфіки ресторанного господарства як об'єкта державного управління.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Питання організації та управління в системі ресторанного господарства розглянуто в роботах таких авторів, як А. Мазаракі, Н. Благополучної, І. Гайового, О. Григоренка, Т. Литвиненка, Г. П'ятницької, Н. П'ятницької, А. Расулова, М. Світличної, В. Архіпова, В. Ростовського, І. Грищенко, Н. Кравчука та ін. [1–5].

Проте систему державного управління в галузі ресторанного господарства через високу комерціалізацію галузі практично не досліджено. Питання потребує значної уваги у зв'язку з актуальністю цієї тематики.

**Метою статті** є аналіз специфіки та основних визначень у галузі ресторанного господарства як об'єкта системи державного управління.

Відповідно до поставленої мети необхідно вирішити такі завдання:

– проаналізувати теоретичні підходи до визначення поняття ресторанного господарства,

– акумулювати нормативно-правовий базис регулювання системи ресторанного господарства,  
– визначити специфіку управління в галузі ресторанного господарства,  
– запропонувати шляхи врахування специфічних характеристик системи ресторанного господарства у структурі державного управління економічними процесами.

**Виклад основного матеріалу.** Галузь ресторанного господарства є однією з найбільш прибуткових галузей економіки, що активно розвиваються та мають високу інвестиційну привабливість. Як правило, підприємства ресторанного господарства мають однакові форми організації виробництва та підходи до побудови системи обслуговування споживачів, що визначає специфіку формування управлінських механізмів їхнього регулювання та розвитку. Розвиток підприємств ресторанного господарства містить у собі суттєвий економічний ефект. Зокрема, раціоналізація процесів технічного та технологічного оснащення об'єктів ресторанного господарства сприяє підвищенню продуктивності праці працівників цієї галузі. Система громадського харчування сприяє і безпосередньому підвищенню продуктивності праці в інших галузях народного господарства, оскільки забезпечує харчування працівників в обідній період, тим самим забезпечуючи дотримання норм законів про працю та формуючи сприятливі умови на робочому місці для представників різних напрямів економічної діяльності. Система ресторанного господарства виконує важливу соціальну функцію, адже є обов'язковим елементом для забезпечення людей харчуванням на відпочинку, лікуванні, отриманні рекреаційних та туристичних послуг. Система громадського харчування є необхідною для забезпечення нормальної роботи мережі дитячих та профільних навчальних закладів, лікувальних установ, дитячих таборів тощо. Розвиток торгівлі та підвищення рівня дохідності торгових павільйонів також має залежність від організації системи громадського харчування, яка отримала назву *after shopping safe*, що забезпечує більший період проведення часу покупцем у торговельних приміщеннях та більше психологічне сприяння до здійснення купівель.

Як уже зазначалося вище, ресторанне господарство є галуззю з високим ступенем комерціалізації. До того ж саме ця галузь однією з перших у незалежній Україні почала переходити на ринкові умови господарювання і відповідну систему управління, спрямовану не на адміністративно-командні методи, а на умови відкритої конкуренції. Після зміни організаційно-правової форми тоді ще радянських підприємств на приватні в незалежній Україні кількість приватних підприємств у системі ресторанного господарства почала стрімко зростати. Проте систему громадського харчування доцільно розподілити на два блоки (рисунок).

Підприємства ресторанного господарства розвиваються в умовах високої конкуренції незалежно від форм власності, адже навіть для шкільних їдалень завжди буде альтернатива домашньої їжі, кіосків із фасованою продукцією, замовлення обідів для дітей батьками через систему доставки тощо. Отже, в умовах високої конкуренції необхідно визначати нові пріоритети для забезпечення розвитку власного бізнесу.

Головною умовою конкуренції є можливість у споживача обирати між конкурентами на основі своїх власних мотивів та переконань. В умовах конкурентного середовища високої уваги від підприємств потребує система

забезпечення якості продукції та надання послуг, що чітко відповідає стандартам, мотивам та потребам споживача.

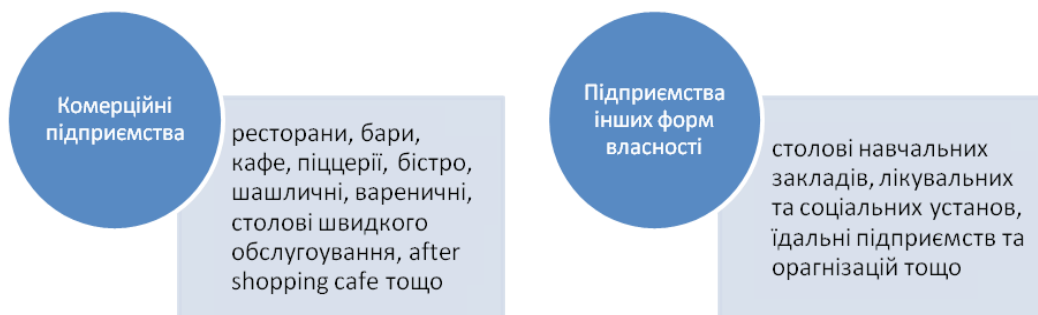


Рисунок. Визначення структури системи громадського харчування відповідно до організаційно-правової форми власності

У системі українського законодавства є норми, які регулюють безпосередньо діяльність підприємств ресторанного господарства. Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 р. № 833 (833-2006-п) “Про затвердження Порядку провадження торговельної діяльності та правил торговельного обслуговування населення” було затверджено Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [6].

У цих Правилах регламентуються “основні вимоги щодо роботи суб’єктів господарської діяльності ... усіх форм власності, що здійснюють діяльність на території України у сфері ресторанного господарства” [6].

Відповідно в цьому нормативному акті визначено основні теоретичні поняття до описання дефініцій у галузі ресторанного господарства (основні визначення наведено в таблиці.

Отже, за результатами проведеного аналізу нормативно-правової бази, присвяченої визначенню основних дефініцій у галузі ресторанного господарства, можна дійти висновків. На сьогодні вітчизняне законодавство не в повній мірі розглядає соціально-економічні функції, які мають підприємства ресторанного господарства.

Розглядаючи ці підприємства лише з точки зору комерціалізованих суб’єктів, держава втрачає можливість розвитку та вдосконалення соціальної функції та підвищення працездатності населення, що є одним із пріоритетів розвитку національної економіки.

**Висновки з цього дослідження і перспективи подальших розвідок у цьому напрямі.** За результатами проведеного аналізу у статті визначено поняття та специфіку галузі ресторанного господарства. Галузь є висококомерціалізованою, та поряд із цим виконує низку важливих соціальних функцій. Завдяки своїй специфіці галузь ресторанного господарства сприяє підвищенню працездатності населення, отже може сприяти забезпеченню економічного розвитку. Проте аналіз законодавчої системи із теоретичного обґрунтування основних понять системи ресторанного господарства показав, що ці визначення не повністю відбивають системність галузі та її специфіку, що потребує подальшого аналізу та розроблення.

Основні теоретичні поняття системи ресторанного господарства на законодавчому рівні [6]

| <i>Дефініція</i>                       | <i>Джерело</i>   | <i>Визначення</i>  | <i>Коментар</i>  |
|--|--|--|--|
| Ресторанне господарство                | Абзац другий п. 1.3 в редакції наказу Міністерства економіки № 309 (з1174-06) від 09.10.2006 р.    | Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього  | Дане визначення не охоплює всієї повноти виконання функцій підприємствами ресторанного господарства, адже не визначає їхньої соціальної ролі та підвищення продуктивності праці завдяки якісній роботі підприємств ресторанного господарства |
| Заклад ресторанного господарства       | Абзац третій п. 1.3 в редакції наказу Міністерства економіки № 309 (з1174-06) від 09.10.2006 р.    | Організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва і закупних товарів, може організовувати дозвілля споживачів | У визначенні не повністю відображено структуру системи підприємств ресторанного господарства, адже не перелічено всіх видів та можливостей надання послуг суб'єктом господарської діяльності   |
| Тип закладу ресторанного господарства  | Абзац четвертий п. 1.3 в редакції наказу Міністерства економіки № 309 (з1174-06) від 09.10.2006 р. | Сукупність загальних характерних ознак виробничо-торговельної діяльності закладу ресторанного господарства   | Доречно запропонувати доповнення визначення не лише "сукупністю ознак", але і характеристикою видів надання послуг харчування чи розважальних послуг   |
| Клас закладу ресторанного господарства | Абзац п'ятий п. 1.3 в редакції наказу Міністерства економіки № 309 (з1174-06) від 09.10.2006 р.    | Сукупність відмінних ознак закладу ресторанного господарства певного типу, яка характеризує рівень вимог до продукції власного виробництва і закупних товарів, умов їхніх споживання, організування обслуговування та дозвілля споживачів                                  | Доцільно доповнити визначення не лише "рівнем вимог безпосередньо до закладу", але і ступенем формування лояльності у споживачів цих послуг  |

**Список використаних джерел**

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вузів / А. А. Мазаракі, Н. П. Благополучна, І. І. Гайовий та ін. ; за ред. Н. О. П'ятницької. Київ : КНТЕУ, 2005. 632 с.
2. Литвиненко Т. Є. Організація ресторанного господарства : опор. конспект лекц. Київ : КНТЕУ, 2010. 204 с.

3. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. Київ : Фірма "ІНКОС" ; ЦУЛ, 2007. 382 с.
4. Ростовский В. С. Теоретичні основи технології громадського харчування. Загальна частина : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. Київ : Кондор, 2006. 197 с.
5. Грищенко І. М., Кравчук Н. М. Дієтичне та харчування : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закладів. Київ : КНТЕУ, 2003. 288 с.
6. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства / Офіц. сайт ВР України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.

#### References

1. Mazaraki, A.A., Blahopoluchna, N.P., Haiyvi, I.I., Hryhorenko, O.M., Lytvynenko, T.Ie., Piatnytska, H.T., Piatnytska, N.O., Rasulova, A.M., Svitlychna, M.L. (2005). Orhanizatsiia obsluhovuvannia u pidpriemstvakh restorannoho hospodarstva. Kyiv: KNTEU [in Ukrainian].
2. Lytvynenko, T.Ie. (2010). Orhanizatsiia restorannoho hospodarstva. Lytvynenko, T.Ie. (Ed.). Kyiv: KNTEU [in Ukrainian].
3. Arkhipov, V.V. (2007). Restoranna sprava: asortyment, tekhnolohiia i upravlinnia yakistiu produktsii v suchasnomu restorani. Kyiv: Firma "INKOS"; Tsentr navchalnoi literatury [in Ukrainian].
4. Rostovskiy, V.S. (2006). Teoretychni osnovy tekhnolohii hromadskoho kharchuvannia: Zahalna chastyna. Kyiv: Kondor [in Ukrainian].
5. Hryshchenko, I.M., Kravchuk, N.M. (2003). Dietychne ta kharchuvannia. Kyiv: KNTEU [in Ukrainian].
6. Pravyla roboty zakladiv (pidpriemstv) restorannoho hospodarstva. Ofitsiyniy sait Verkhovnoi Rady Ukrainy. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>

**Balandina I. S.,**

*PhD in Economics, Associate Professor, Associate Professor of Tourism and Hospitality Department, O.M. Beketov National University of Urban Economy in Kharkiv, Kharkiv  
ORCID 0000-0003-3964-4447*

### DETERMINATION OF BASIC THEORETICAL DEFINITIONS OF RESTAURANT BUSINESS IN THE SYSTEM OF PUBLIC ADMINISTRATION

The article is devoted to topical issues of development of the restaurant management system. Given the increasing role of the service sector in the structure of the country's economy, it is important to create conditions through the implementation of public sector governance mechanisms for the development of private sector activity. The restaurant industry is one of the most attractive investment areas and provides the development of related industries. In addition, the restaurant industry has a high social impact through the implementation of the functions of providing healthy and complete nutrition to various segments of the population, including children, people of working age, people undergoing treatment or rehabilitation, etc. Therefore, despite the high commercialization of the industry, because of the high social role it plays in the country's economy, it is important to ensure state support and create opportunities for its development. Due to its specificity, the restaurant industry contributes to improving the working capacity of the population and can therefore contribute to economic development. The article analyzes the theoretical approaches to defining the concept of restaurant industry, both at the legislative level and through the analysis of modern scientific periodicals, taking into account the trends and trends of the restaurant industry. The accumulation of regulatory legal frameworks for the regulation of the restaurant system has made it possible to determine the basis of regulatory support for the restaurant system in Ukraine. However, the analysis of the legislative system on the theoretical substantiation of the basic concepts of the restaurant industry showed that these definitions do not fully reflect the systematic nature of the industry and reflect its specificity, which needs further analysis and development. By defining the specifics of management in the restaurant industry, the problematic aspects of providing the theoretical and methodological basis for its development were outlined. As a result of the analysis, ways of taking into account the specific characteristics of the restaurant system in the structure of state management of economic processes were proposed in order to ensure state support for the development of the restaurant industry, taking into account its investment attractiveness and social role.

**Keywords:** public administration, restaurant business, theoretical approaches, economy, legislative framework

*Надійшла до редакції 14.02.2020 р.*