



2019

НАУКОВІ ПРАЦІ

НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

Том 25 № 1

*Журнал
«Наукові праці Національного університету харчових технологій»
видається з 1938 року*

КИЇВ ✦ НУХТ ✦ 2019

Articles with the results of fundamental theoretical developments and applied research in the field of technical and economic sciences are published in this journal. The scripts of articles are reviewed beforehand by leading specialists of corresponding branch.

The journal was designed for professors, tutors, scientists, post-graduates, students of higher education establishments and executives of the food industry.

Journal “Scientific Works of National University of Food Technologies” is included into the list of professional editions of Ukraine of technical and economic sciences (Decree of MES of Ukraine # 241 from September 3, 2016), where the results of dissertations for scientific degrees of PhD and candidate of science can be published.

The Journal “Scientific Works of National University of Food Technologies” is indexed by the following scientometric databases:

- Index Copernicus
- EBSCOhost
- Google Scholar

The Journal is recommended for publication of research results by the Ministry of Science and Higher Education of Poland.

Editorial office address:

National University of
Food Technologies
Volodymyrska str., 68,
building B, room 412
01601 Kyiv, Ukraine

Recommended for publication by the Academic Council of the National University of Food Technologies. Minutes of meeting # 7 from 28th of February, 2019

© NUFT, 2019

У журналі публікуються статті за результатами фундаментальних теоретичних розробок і прикладних досліджень у галузі технічних та економічних наук. Рукописи статей попередньо рецензуються провідними спеціалістами відповідної галузі.

Для викладачів, наукових працівників, аспірантів, докторантів і студентів вищих навчальних закладів, керівників підприємств харчової промисловості.

Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій» включено в перелік наукових фахових видань України з технічних та економічних наук (Наказ МОН України № 241 від 09.03.2016), в яких можуть публікуватися результати дисертаційних робіт на здобуття наукових ступенів доктора і кандидата наук.

Журнал «Наукові праці Національного університету харчових технологій» індексується такими наукометричними базами:

- Index Copernicus
- EBSCOhost
- Google Scholar

Журнал рекомендовано Міністерством науки і вищої освіти Польщі для публікації результатів наукових досліджень.

Адреса редакції:

Національний університет
харчових технологій
вул. Володимирська, 68,
корпус Б, к. 412,
м. Київ, 01601

Рекомендовано вченою радою Національного університету харчових технологій. Протокол № 7 від 28 лютого 2019 року

© НУХТ, 2019

ЗМІСТ

Автоматизація та інформаційні технології

Гладка М.В., Бойко Р.О., Гладкий Я.В. Оцінювання бізнес-процесів підприємств з використанням методу функціонально-вартісного аналізу ABC

Біотехнологія і мікробіологія

Скροцька О.І., Пирог Т.П., Скροцький С.О. Лігноцелюлозні відходи як сировина для синтезу бутанолу клостридіями

Економіка і соціальний розвиток

Басюк Д.І., Івченко Л.О., Ткачук Н.А., Верес К.О. Оцінка впливу макроекономічних факторів на розвиток готельного господарства в Україні

Петухова О.М., Ямкова А.М. Розвиток експортної діяльності бурякоцукрового комплексу

Тюха І.В., Полінчик-Ярова Т.В. Стан, тенденції і перспективи розвитку українського експорту продукції АПК

Пахомська О.В. Сучасний стан і перспективи розвитку ресторанного господарства в Україні

Милованов Є.В., Коняшин А.В. Особливості розвитку ринку органічних круп в Україні

Кулінич О.А., Федоренко Н.М. Теоретичні аспекти формування рейтингової вагомості закладів вищої освіти

Науки про життя

Українець А.І., Сімахіна Г.О., Науменко Н.В. Перспективи впровадження аюрведичної системи оздоровлення в Україні: точки зору

Процеси і апарати харчових виробництв

Васильков В.В., Чепелик О.М., Чепелик О.О. Багатокритеріальний вибір обладнання для формування котлетних виробів

Шевченко О.Ю., Соколенко А.І., Бут С.А., Степанець О.І. Замкнуті енергетичні контури в харчових технологіях

Тепло- і енергопостачання

Балута С.М., Йовбак В.Д., Копилова Л.О., Соколова О.М. Інтелектуальне управління електроспоживанням промислового підприємства

Мазуренко О.О., Коломієць Д.П., Луценко В.В., Мазуренко О.Г. Теплометричні способи та прилади вимірювання теплофізичних характеристик харчових продуктів

Фізико-математичні науки

Король А.М., Медвідь Н.В., Гуцало І.В., Ісай В.М. Транспорт квазіелектронів Дірака крізь сходиноподібний потенціальний бар'єр у 3D топологічному ізоляторі

CONTENTS

Automation and Information Technologies

Gladka M., Boyko R., Hladkyi Y. An estimation of business processes of enterprises using the method of functional and cost analysis of ABC

Biotechnology and Microbiology

Skrotska O., Pirog T., Skrotskyi S. Lignocellulosic wastes as the feedstock for butanol production by clostridia

Enterprise Economy and Social Development

Basyuk D., Ivchenko L., Tkachuk N., Veres K. Assessment of the macroeconomic factors impact on the development of the hotel industry in Ukraine

Pietukhova O., Yamkova A. Development of export activity of the beetroot-sugar complex

Tyukha I., Polynchik-Yarova T. State, trends and prospects for development of Ukrainian export agricultural products

Pahomska O. Current state and prospects of development of the restaurant industry in Ukraine

Milovanov E., Konyashyn A. Peculiarities of organic groats market development in Ukraine

Kulinich O., Fedorenko N. Theoretical aspects of forming the rating weight of higher educational establishments

Life Sciences

Ukrayinets A., Simakhina G., Naumenko N. Perspectives of implementation of ayurvedic wellness system in Ukraine: some viewpoints

Processes and Equipment for Food Industries

Vasyukov V., Chepeliuk O., Chepeliuk O. The multicriterion choice of burger forming machine

Sokolenko A., Shevchenko O., But S., Stepanets O. Closed energy contours in food technologies

Heat and Electricity

Baluta S., Jovbak V., Kopilova L., Sokolova O. Intelligent electricity management of industrial enterprise

Mazurenko O., Kolomiets D., Lutsenko V., Mazurenko O. Thermometric methods and devices for measuring the thermal characteristics of food products

Physical and Mathematical Sciences

Korol A., Medvid N., Hutsalo I., Isai V. Transport of the Dirac quasielectrons through the step-like potential barrier in the 3D topological insulator

УДК 640.43(045)

CURRENT STATE AND PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT INDUSTRY IN UKRAINE

O. Pahomska

Vinnitsia Institute of Trade and Economics KNTEU

Key words:

*Restaurant economy
Services
Restaurant
Development trends
Innovative approaches
Catering*

Article history:

Received 16.01.2019
Received in revised form
01.02.2019
Accepted 14.02.2019

Corresponding author:

O. Pahomska
E-mail:
npnuht@ukr.net

ABSTRACT

The purpose of the paper is to study the current state of the restaurant industry of Ukraine, as well as to identify the main trends in the functioning of the restaurant network in Ukraine in the near future. The restaurant household of Ukraine is the sphere of people's activity, that is quickly develops in the recent years. In the civilized world it is one of the most widespread form of the small business, that is why there is struggle for the best position at the market and the future prospects.

The main tendencies in the development of the restaurant business are described. A sphere of restaurant economy is a part of sphere of domestic trade which provides organization of feed with leisure or without it for different people, and on the other hand, it is a sphere, which is involved in the export of services by giving them not only to local population but also to foreign tourists, during international airflights, sea cruise, on territories of other countries of the world. It combines different organizational forms of management, including that, where the objects of restaurant economy function in form of hospitals, boarding-schools, children's houses, educational establishments, industrial enterprises, and others. The paper explores the basic complex of various services, which the consumers are provided with by the institutions of the restaurant industry. It has been determined that the positive consequences of the development of the restaurant industry in Ukraine are: significant saving of social labour due to the rational use of technologies, feedstock and materials; providing customers with hot meals during the working day, which increases their working efficiency and promotes health; possibility of organizing balanced meals in children's and educational institutions. Keeping the best traditions of national kitchen establishments of restaurant economy are the visiting-card of hospitality of every city and all Ukraine, by the popular form of leadthrough and intercourse, sign of prestige and welfare.

DOI: 10.24263/2225-2924-2019-25-1-8

СУЧАСНИЙ СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

О.В. Пахомська

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Метою статті є дослідження сучасного стану розвитку ресторанного господарства України, а також визначення основних тенденцій функціонування мережі закладів ресторанного господарства України у найближчій перспективі. Ресторанне господарство України — це сфера людської діяльності, що в останні роки швидко розвивається. У всьому цивілізованому світі воно є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно точиться боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти, за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Охарактеризовано основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Сфера ресторанного господарства — складова сфери внутрішньої торгівлі, що забезпечує організацію харчування з дозвіллям або без нього різних контингентів споживачів, а з іншого — сфера, що задіяна в експорті послуг шляхом надання їх не тільки місцевому населенню, але й іноземним туристам, під час міжнародних авіаперельотів, морських круїзів, на територіях інших країн світу. Вона поєднує в собі різні організаційні форми господарювання, в тому числі ті, де об'єкти ресторанного господарства функціонують у формі підрозділів лікарень, інтернатів, дитячих будинків, навчальних закладів, промислових підприємств тощо. Досліджено основний комплекс різноманітних послуг, що надається закладами ресторанного господарства споживачам. З'ясовано, що позитивними наслідками розвитку ресторанного господарства в Україні є істотна економія суспільної праці завдяки раціональнішому використанню техніки, сировини, матеріалів; надавання відвідувачам протягом робочого дня гарячої їжі, що підвищує їхню працездатність, зміцнює здоров'я; можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах. Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Ключові слова: *ресторанне господарство, послуги, ресторан, тенденції розвитку, інноваційні підходи, організація харчування.*

Постановка проблеми. Ресторанне господарство України — це сфера людської діяльності, що в останні роки швидко розвивається. У всьому цивілізованому світі воно є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно точиться боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів [1]. Дослідження свідчать, що український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно: збільши-

лась кількість ресторанів та інших підприємств ресторанного господарства; поліпшилися їхній зовнішній вигляд та асортимент пропонованих страв і напоїв. Однак до повного насичення ще далеко. Відомо, що в Америці на 600—700 мешканців припадає один ресторан, а в Києві — один на 3,5 тисячі. Результати досліджень свідчать, що Україна посідає 74-е місце серед 162 країн світу за міжнародним рейтингом розвитку нових технологій ресторанної справи (США посідає 6-е місце в цьому рейтингу, Росія — 55-е, абсолютними лідерами є Японія, Франція) [2]. З огляду на це дослідження сучасного стану та перспективи розвитку ресторанного господарства України є актуальними і мають вагоме практичне значення.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Результати дослідження розвитку ресторанного господарства України висвітлено у працях вітчизняних та зарубіжних науковців (А.А. Мазаракі, М.П. Мальська, В.В. Архіпов, В.І. Карсекін, Г.Т. П'ятницька, К. Егертон-Томас, А. Браймер Роберт та ін.). Проте, незважаючи на значні напрацювання, окремі аспекти цієї теми потребують подальшого вивчення й обумовлюють доцільність проведення наукових пошуків для подальшого розвитку ресторанного господарства України.

Метою статті є дослідження сучасного стану розвитку ресторанного господарства України, а також визначення основних тенденцій функціонування мережі закладів ресторанного господарства України у найближчій перспективі.

Викладення основних результатів дослідження. Сфера ресторанного господарства — складова сфери внутрішньої торгівлі, що забезпечує організацію харчування з дозвіллям або без нього різних контингентів споживачів, а з іншого, — сфера, що задіяна в експорті послуг шляхом надання їх не тільки місцевому населенню, але й іноземним туристам, під час міжнародних авіаперельотів, морських круїзів, на територіях інших країн світу. Вона поєднує в собі різні організаційні форми господарювання, в тому числі ті, де об'єкти ресторанного господарства функціонують у формі підрозділів лікарень, інтернатів, дитячих будинків, навчальних закладів, промислових підприємств тощо. Коли йдеться про розвиток ресторанного господарства, то потрібно брати до уваги як розвиток підприємств (закладів) ресторанного господарства, основним видом економічної діяльності яких є ресторанне господарство, так і закладів ресторанного господарства, що функціонують у складі підприємств з іншим видом економічної діяльності [3].

Як відомо, ресторанне господарство України одним із перших перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова основа системи ресторанного господарства, почала діяти велика кількість приватних підприємств.

Слід зазначити, що 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. Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти: авторську, креативну кухню, в останні роки — молекулярну; високоякісне спеціалізоване та поліфункціональне устаткування; висококласний посуд та аксесуари сервірування; сучасний дизайн; музичне обслуговування, в тому

числі шоу-програми; пропонують послуги сомельє, фумельє, баристи; впроваджують різні дисконтні програми та інші атрактивні елементи тощо [4].

В останні роки в Україні в розвитку закладів ресторанного господарства окреслились певні тенденції: формування нових напрямів сучасної кулінарії, поглиблення спеціалізації ресторанів, створення міжнародних ресторанних ланцюгів, удосконалення форм праці та впровадження досягнень науково-технічного прогресу [5].

В Україні можна виділити основні групи закладів ресторанного господарства:

- мобільні підприємства — різноманітні пересувні і напівстаціонарні кіоски, які забезпечують харчуванням людей на вулиці;
- підприємства швидкого обслуговування (fast-food);
- ресторани і кафе столового типу — це заклади ресторанного господарства, в яких є лінія роздачі для самообслуговування або зона самостійного набору їжі, а також зона для розрахунку;
- демократичні підприємства (ресторани, кафе, піцерії, пивні ресторани тощо);
- елітні ресторани преміум-класу, підприємства на зразок закритих клубів;
- кейтерингові заклади ресторанного господарства — підприємства, які надають виїзні послуги харчування та розважальні послуги;
- комплексні розважальні центри — в них представлені сегменти ресторану або кафе і визначений набір розважальних послуг (більярд, боулінг, танцювальний зал, кальян, караоке, спортивний бар, ігрові автомати, сауна тощо);
- торговельно-розважальні центри — заклади ресторанного господарства, які пропонують, окрім харчування і розваг, різноманітне обслуговування. Вони включають зони розваг і відпочинку для дітей і дорослих, велику кількість закладів харчування різного формату, можуть розміщувати оздоровчі підприємства.

Останнім часом в Україні з'явилися спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих послуг і страв. Поширення набувають ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах і смажених картоплі (McDonald's), піці (Pizza Hut, Domino, Little Caesar), біфштексах (Sizzler), морепродуктах (Red Lobster), піцерії (Subway). Особливо актуальними є тематичні ресторани: Дикий Захід, рок-н-рол, футбол, літаки тощо. Переважно вони пропонують обмежену кількість страв, але зосереджуються на створенні відповідного настрою та атмосфери.

Іноземні системи дали поштовх для розвитку в Україні національних систем на основі франчайзингу. Одним з перших таких проєктів стало створення мереж національних ресторанів швидкого харчування «Швидко», «Мак Смак», «Домашня кухня», «Пузата хата».

У деяких регіонах України з'явилися свої оригінальні підприємства, наприклад «Домашній кухар» (Черкаси), «Жарю парю» (Одеса), мережа ресторанів «XXI століття» в Києві. Більшість українських компаній ресторанного харчування використовує 90% вітчизняних продуктів, а компанія «McDonalds» знайшла в Україні сировину, що відповідає американським стандартам, здійснює її переробку і виготовляє продукцію, утримуючи відносно низькі ціни.

Останніми роками в ресторанному бізнесі України формується новий напрям — демократичні ресторани, які поєднують у собі «швидкі» технології фаст-фуду і якість національної (або змішаної) кухні. Частина демократичних ресторанів об'єднана в мережі. На недорогих ресторанах спеціалізуються компанії, що вже мають практику реалізації різних концепцій («Планета Суші», «Патіо-Піца», T.G.I. Fridays). Так, компанія «XXI століття» відкрила мережу національних ресторанів швидкого харчування «Швидко». Нині ця мережа підприємств дуже популярна в Києві. Усі салати і напівфабрикати готують на центральній кухні, а потім їх розвозять у ресторани мережі. У закладах мережі «Якиторія» через специфіку японської кухні страви готують безпосередньо в ресторані, а всі кухарі попередньо проходять тренінги.

В Україні чимало ресторанів і кафе, які радують відвідувачів не лише гарною кухнею, а й цікавими інтер'єрами. Але безумовним лідером за кількістю та, мабуть, і за якістю концептуальних закладів ресторанного господарства є Львів. Запорукою успіху ресторанів незвичних форматів є проривна ідея з чітким бізнес-планом. Прикладом таких закладів є «Криївка», «Мазох-кафе», «Старий трамвай». Для останнього спеціально викупили призначену для брухту колісну базу старого трамвая, за старими світлинами відновили і збудували вагончик. Ідейно «Криївка» пов'язана з історією УПА, а «Мазох-кафе» — з еротичною тематикою. У сюжеті CNN «Мазох-кафе» назвали одним з найбільш незвичних закладів світу. Цей напрям розвитку ресторанної справи є перспективним для всіх великих міст України, історія яких сповнена цікавих фактів і легенд про місцевих героїв.

В Україні активно розвиваються заміські заклади. Особливо ті, які знаходяться на ключових трасах — Одеській, Житомирській, Обухівській. Досліджено, що в літній період ресторани, розташовані в межі міста, значно порожніють, тоді як заміські — переповнені. Ця тенденція щороку стає більш вираженою. Виграють лише ті міські ресторани, які розташовані в рекреаційних зонах (у парках, на набережних), оскільки з'являється традиція повноцінного сімейного відпочинку. Заміські заклади створюються за однією і тією самою схемою: ресторан (в одному приміщенні або окремі будиночки), готель на 15—25 номерів (в одній будівлі або окремі котеджі), мангал (шашлик є неодмінним атрибутом відпочинку на природі), дитячий майданчик, іноді невеликий зоопарк або басейн. Заклади заміського формату розраховані на аудиторію, яка проїжджає мимо, і на жителів міста, які цілеспрямовано їдуть у цей заклад.

За сучасних умов в Україні активізувався розвиток чайних і кав'ярень-кондитерських. Стають популярними заклади із цінним рівнем 15—25 грн, пропонуючи каву, чай, борошняні і кондитерські вироби, шоколад. Стратегічно правильним кроком є створення не одиничної кав'ярні або кондитерської, а мережі таких закладів. Це зумовлено передусім технологічними (набагато вигідніше створювати власний цех для роботи на кілька закладів) і маркетинговими причинами (споживач швидко звикає до певної торговельної марки і продукції).

Результати досліджень свідчать, що в середньому українці залишають 50—100 грн у кав'ярнях та 250—300 грн у ресторанах середнього рівня без урахування алкоголю. Чек в елітних ресторанах починається від 500 грн. За бізнес-ланч у столичному кафе в середньому доведеться віддати 50—70 грн. У меню входить дві страви на напій. У ресторанах середнього цінового сегменту бізнес-ланч коштує 150—200 грн. Середній чек у фаст-фудах дорівнює 130 грн [6].

Послуги закладів ресторанного господарства є важливим елементом обслуговування споживачів. Заклади ресторанного господарства в Україні надають споживачам комплекс різноманітних послуг, що за своїм змістом поділяються на:

- послуги харчування (послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу й класу закладу);

- послуги з виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів (виготовлення кулінарної та кондитерської продукції на замовлення споживачів, у тому числі в складному виконанні та з додатковим оформленням, виготовлення страв із сировини замовника, послуги кухаря, кондитера з виготовлення страв, кулінарних і кондитерських виробів вдома);

- послуги з реалізації продукції (реалізацію кулінарних і кондитерських виробів поза межами закладу ресторанного господарства, реалізацію обідів додому, комплектування наборів кулінарної продукції в дорогу, в тому числі туристам для самостійного приготування, реалізацію кулінарної продукції і кондитерських виробів через роздрібно торгівлю);

- послуги з організації обслуговування споживачів (організація обслуговування свят, сімейних обідів, ритуальних заходів, учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів; послуги офіціанта з обслуговування вдома; доправлення кулінарної та кондитерської продукції на замовлення споживачів на пасажирський транспорт, робочі місця, додому, у номери готелів; бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства);

- послуги з організації дозвілля (організація музичного обслуговування, організація концертів, перегляду програм вар'єте і відео-програм, забезпечення газетами, журналами, настільними іграми, ігровими автоматами, більярдом тощо);

- інформаційно-консультативні послуги (консультація спеціалістів з виготовлення, оформлення кулінарної продукції, кондитерських виробів і сервірування столу, консультація дієтолога з питань використання дієтичної продукції при різних захворюваннях (у дієтичних їдальнях), організація навчання кулінарної майстерності);

- інші послуги (прокат столового посуду, наборів, інвентарю; пакування страв і виробів після обслуговування споживачів; облаштування зони для паління; плата кредитними картками; знижки; гарантування збереження особистих речей і цінностей споживача; виклик таксі на замовлення; паркування особистого транспорту споживачів на організованій стоянці) тощо.

Послуги закладів ресторанного господарства та умови їх надання мають бути безпечними для життя і здоров'я споживачів, забезпечувати збереження їхнього майна та охорону навколишнього середовища [7].

Тенденції ресторанного бізнесу — це, звичайно, і тенденції розвитку певних кухонь. Дослідження свідчать, що переваги за типом кухні дуже неоднозначні, особливо в регіонах України. Характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні як такого, наприклад, переваги м'яса, часто певного виду (свинина, куряче м'ясо), у виконанні різних кухонь або риби і морепродуктів. У Києві здебільшого є групи шанувальників певних видів кухонь. Серед ресторанів національної кухні в Україні віддається перевага українській — 36,8%. Однак значна увага приділяється і французькій кухні — 21%; італійській, кавказькій, японській — по 7,9%; усім іншим — 18,5%.

Результати досліджень свідчать, що ще є незайняті ніші в ресторанному бізнесі України. Це спеціалізовані дитячі кафе — дитяча тема підтримується в багатьох закладах, але окремої уваги їй не приділяється. Перспективним напрямком є локальні заклади, які б обслуговували спальні й околицьні райони (піцерії, кафе), так звані ресторани однієї вулиці. Недостатньо представлені підприємства, орієнтовані на переваги певного продукту (страва або компонент меню, напій). Простір для розвитку в ресторанному бізнесі має кейтеринг і доставку страв додому або в офіс. Необхідно відзначити й перспективу закладів музичної спрямованості (не нічних клубів, а швидше арт-ресторанів та арт-кафе). Дуже вдалим з погляду бізнесу є заклади, створені за вже наявним зразком. На цьому принципі базується ідея франчайзингу.

Підприємства ресторанного господарства в Україні є переважно комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро тощо), але водночас розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, вищих і загальноосвітніх навчальних закладах. З'являються комбінати, фірми, які виконують функції організації громадського харчування [8].

За свідченням фахівців, ресторанне господарство є інвестиційно привабливою сферою, в якій не знижуються темпи розвитку підприємництва та збільшується частка створюваного ВВП. Згідно з даними Державної статистики України ресторанне господарство за 2015—2017 рр. нарощує оберти, відповідно, на 16%, 36%, 46% проти попереднього року [9]. За інформацією Асоціації ресторанного бізнесу України, темпи розвитку ринку ресторанних послуг за останні роки коливалися в межах 60—100% на рік.

Результати досліджень свідчать про позитивні наслідки розвитку ресторанного господарства в Україні. Адже заклади ресторанного господарства — істотна економія суспільної праці завдяки раціональнішому використанню техніки, сировини, матеріалів; надавання відвідувачам протягом робочого дня гарячої їжі, що підвищує їхню працездатність, зміцнює здоров'я; можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Висновки

Зберігаючи кращі традиції національної кухні, заклади ресторанного господарства є візитною карткою гостинності кожного міста та й усієї України, популярною формою проведення та спілкування, ознакою престижу і добробуту.

Перспективою розвитку ресторанного господарства в Україні є: ненасиченість ринку ресторанного господарства, ефективність розвитку ресторанного бізнесу за договором франчайзингу, популярність гурман-туризму в Україні, розвиток закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на продажі кулінарних наборів, формування стійкої лояльності та прихильності з боку споживачів до популярних типів закладів ресторанного господарства, розвиток закладів ресторанного господарства, які спеціалізуються на послугах кейтерингу, трансформація ресторанного господарства з орієнтиром на середньостатистичного споживача, розвиток закладів ресторанного господарства через впровадження ефективних маркетингових інструментів.

Результати аналізу загальних тенденцій сучасного розвитку ресторанного господарства України свідчать, що вони формуються під дією ринкових законів та їх трансформації до українських реалій. Перспектива подальших досліджень вбачається у вивченні стану розвитку ресторанного бізнесу в контексті сучасних тенденцій, що складуться в наступні роки, та формуванні стратегії розвитку за умови економічних реформ.

Література

1. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном: пер. с англ. М.: РосКонсульт, 1999. 272 с.
2. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія. Київ: КНТЕУ. 2007. 465 с.
3. Браймер/Роберт А. Основы управления в индустрии гостеприимства:пер. с англ. Е.Б. Цыганова. М.:Аспект Пресс, 1995. 325 с.
- 4.Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб. Київ: Кондор 2015. 752 с.
5. Мазаракі А.А. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для вузів. Київ : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
6. Назвали середній чек українців у ресторанах: https://gazeta.ua/articles/economics/_nazvali-serednij-chek-ukrayinciv-u-restoranaх/758205 (дата звернення: 01.02.2019).
7. Мальська М.П., Галяк О.М., Ганич Н.М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика)[текст]підручник. Київ: Центр учбової літератури 2013. 304 с.
8. Мельниченко С.В., Присар І.І. Ресторанный бизнес в Україні:перспектива чи втрачена вигода? Економічний простір. Дніпро, 2015. Вип. 97. С. 101—116.
9. Статистичний щорічник України за 2017 рік. http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/-operativ2008/vvp/vvp_ric/vtr_u.htm.