



**International Science Group**

**ISG-KONF.COM**

**XIV**  
**INTERNATIONAL SCIENTIFIC**  
**AND PRACTICAL CONFERENCE**  
**"THEORETICAL AND SCIENCE BASES OF ACTUAL TASKS"**

**Lisbon, Portugal**  
**April 12 - 15, 2022**

**ISBN 979-8-88526-750-2**

**DOI 10.46299/ISG.2022.1.14**

# **THEORETICAL AND SCIENCE BASES OF ACTUAL TASKS**

Proceedings of the XIV International Scientific and Practical Conference

Lisbon, Portugal  
April 12 – 15, 2022

138.	Матіішин Л.І., Матківський С.В. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ТРИВАЛОСТІ ПЕРІОДУ НАГНІТАННЯ АЗОТУ НА КІНЦЕВИЙ КОЕФІЦІЄНТ ГАЗОВИЛУЧЕННЯ	613
139.	Пантейков С.П. О ВЛИЯНИИ СТЕПЕНИ ХИМИЧЕСКОГО СРОДСТВА ВЕЩЕСТВ К КИСЛОРОДУ НА ВОЗМОЖНОСТЬ ПРОТЕКАНИЯ РЕАКЦИЙ ВОССТАНОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕЗА ИЗ ГЕМАТИТА ТВЁРДЫМ УГЛЕРОДОМ	618
140.	Пахомська О.В. РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РЕАЛІЇ НА ПЕРСПЕКТИВИ МАЙБУТНЬОГО	628
141.	Перов М.О., Макаров В.М., Новицький І.Ю. ПЕРСПЕКТИВИ ВПРОВАДЖЕННЯ НОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ НА ЗБАГАЧУВАЛЬНИХ ФАБРИКАХ УКРАЇНИ	631
142.	Потапенко М.В., Шаршонь В.Л. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЕКСПЛУАТАЦІЙНИХ ФАКТОРІВ НА НАДІЙНІСТЬ РОБОТИ АСИНХРОННИХ ЕЛЕКТРОДВИГУНІВ	636
143.	Шишацький А.В., Вакуленко Ю.В., Налапко О.Л., Білоцька Г.М. МЕТОДИКА ОЦІНЮВАННЯ ІНФОРМАЦІЙНО- АНАЛІТИЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДІЯЛЬНОСТІ СЛУЖБОВИХ ОСІБ ПУНКТИВ УПРАВЛІННЯ УГРУПОВАНЬ ВІЙСЬК (СИЛ)	639
144.	აღუქსი ბ., ვასილ ს. საგზაო სამოსში ადგილობრივი მასალების სიმტკიცისა და საიმედოობის უზრუნველყოფის მეთოდები	649
TOURISM		
145.	Євсєєва Д.В. ПОНЯТТЯ ТА СУТНІСТЬ МЕРЕЖЕВОГО РЕСТОРАНОГО БІЗНЕСУ	657

## РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: РЕАЛІЇ НА ПЕРСПЕКТИВИ МАЙБУТНЬОГО

**Пахомська Олена Василівна,**

асистент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницький  
торговельно-економічний інститут ДТЕУ

Ресторанне господарство є особливою складовою сфери гостинності, тому актуальність дослідження тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні у сучасних умовах господарювання пов'язана з високою його ризикованістю і водночас соціальністю, із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування, відпочинку та дозвілля. Беручи до уваги той факт, що рівень розвитку ресторанного бізнесу в економіці будь-якої країни виступає одним із показників рівня якості життя населення у державі в цілому, не слід забувати, що разом з тим створюється висока конкуренція у сфері ресторанного бізнесу, що у свою чергу стимулює активний розвиток даного напрямку, змушує застосовувати інновації, шукати нові ніші та сегменти ринку, експериментувати для утримання конкурентних переваг на ринку.

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.

Поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства пов'язане зі створенням міжнародних ланцюгів, які відіграють важливу роль у розробці і просуванні високих стандартів обслуговування. Іноземні системи дали поштовх для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Для удосконалення вітчизняних франчайзингових систем і підтримання стабільного рівня якості необхідно створити мережу підприємств або зміцнити зв'язки з вітчизняними господарствами і комбінатами харчування. Для успішного розвитку ресторанного господарства є удосконалення системи управління якістю на ринку ресторанних послуг. Вітчизняний та закордонний досвід свідчить про те, що для сучасного ринку характерна стійка тенденція до підвищення цінових форм конкуренції і, особливо, конкуренції якості. Виходячи з цього, кожна організація, яка хоче досягнути успіху, повинна розробляти та впроваджувати ефективні системи управління якістю[1].

Результати досліджень свідчать, розвиток і динаміка кількості ресторанних закладів різних типів протягом багатьох років, наступна: перше місце займають заклади швидкого харчування (темпи зростання 326,8%); на другому місці - ресторани (134,6%); на третьому - кафе (121,2%); на четвертому - бари (104,9%); на п'ятому - їдальні (75,3%).

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні або креативні простори, які часто називають себе «коворкінгами», «некафе» або «smart safe». Вони можуть розташовуватися в центрі міста, або в офісних центрах. Основна

концепція таких закладів - безкоштовно все, крім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і являють собою нерухомість нового формату, яка спеціально пристосована для фрілансерів, стартаперів, IT-підприємців та маркетологів. Тут можна користуватися оргтехнікою та засобами зв'язку, сейфом, робочими кабінетами, кімнатою для переговорів, бібліотекою (діє буккросінг), кімнатою для відпочинку. Тут можна влаштовувати ділові зустрічі, семінари, майстер-класи, перегляди кінофільмів і концертів, просто спілкуватися або відпочивати. Це місця для тих, хто комфортно відчуває себе в демократичній атмосфері і знаходиться у пошуках нових трендів, знань і вражень. Креативні простори і коворкінги являють собою свого роду культурно-освітні кластери, які поєднують в собі кафе, офісні та освітні центри, магазини, велопрокати, кінозали, конференц-зали, дизайн-бутіки, шоу-руми, лекторії і майданчики для тусовки [2]. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства представлено на рисунку 1.



Рисунок. 1. Напрямки розвитку ресторанного господарства

З появою в Україні традиції повноцінного сімейного відпочинку почали активно розвиватися замські ресторани, особливо на ключових трасах. Формат замських ресторанів передбачає: ресторан, готель на 15-25 номерів (одна будівля або будиночки), мангал, дитячий майданчик, звіринець, басейн, автостоянка.

Усе більшої популярності у великих містах набуває мода снідати у ресторанах, а тому деякі заклади починають свою роботу з 6-7 години ранку. Пропонуються як окремі страви, так і комплексні сніданки в українському, французькому, англійському, німецькому, італійському та американському варіантах. Середня ціна сніданку складає 55-100 грн. в залежності від закладу.

Вегетаріанський напрям як крайній прояв тенденції до здорового способу життя також буде розвиватися. Проявлятиметься частіше за все не у відкритті вегетаріанських ресторанів, які поки ще є досить ризиковими, а в появі окремих

страв і розділів у меню. Вегетаріанські, пісні й дієтичні страви нині користуються попитом у ресторанах, особливо якщо вони об'єднані в загальній групі меню[3].

З кожним роком зростає попит на виїзне обслуговування банкетів, що робить цей напрям бізнесу вельми привабливим. Ринок кейтерингу в Україні освоєний лише на 3–5%, а його ємність оцінюється в 72 млн. грн.

Основними споживачами кейтерингових послуг в Україні є корпоративні клієнти, їхня частка – приблизно 70%. Якщо в період зародження кейтерингового ринку локомотивом його розвитку були іноземні компанії, то сьогодні до 80% корпоративних замовлень на ринку кейтерингу припадає на вітчизняні компанії [4].

За оцінками учасників ринку, нині кейтерингові послуги надають щонайменше 25–30 великих компаній різного масштабу і цінового рівня. Це рентабельний бізнес: ціни виїзного обслуговування на 20–25% вище, ніж у стаціонарних ресторанах аналогічного рівня[4].

Перспективні тенденції розвитку сфери ресторанного бізнесу в Україні у подальшому становлять:

- розвиток національних кухонь (українська, грузинська, східна, європейська);
- поширення підприємств, що пропонують крафтові страви (пиво, сири, йогурти, кава і т.д.);
- втілення здорового способу харчування;
- приготування страв у присутності замовника, з фермерських продуктів;
- приготування низькокалорійних страв;
- використання низькотемпературних режимів;
- відкриття закладів харчування у форматі casual, своєрідних закладів фабрик та ринків.

Безумовно, ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку, а перейняття зарубіжного досвіду, в свою чергу, сприятиме становленню високорозвиненого ресторанного господарства в нашій країні, що буде об'єднувати у собі як міжнародні, так і національні риси.

#### **Список літератури:**

1. Панова Д.А. Влияние ресторанного бизнеса на экономическое развитие страны. Молодой учёный. 2019. № 14 (252). С. 114-115
2. П'ятницька Г.Т., Найдюк В.С. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні. Економіка та держава. 2017. № 9. С. 66-73.
3. Табенська О.І. Інноваційні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Економіка. Фінанси. Право. 2018. № 4/2. С. 24-27.
4. Архіпов В. В. Організація виробництва на підприємствах ресторанного господарства : підр. Київ : Вища школа, 2018. 346 с.