

УДК 658.1

Долга Г.В.
кандидат економічних наук,
старший викладач кафедри менеджменту та туризму
Чернівецького торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного університету

Dolha Halyna
Candidate of Sciences (Economics),
senior lecturer of the Department of Management and Tourism
Chernivtsi Trade and Economics Institute of
Kyiv National University of Trade and Economics

УПРАВЛІННЯ РЕСТОРАННИМ ГОСПОДАРСТВОМ ЯК СКЛАДОВОЮ ЧАСТИНОЮ СФЕРИ ПОСЛУГ

MANAGEMENT BY RESTAURANT HOUSEHOLD AS A COMPLEX SERVICE INDUSTRIES

АНОТАЦІЯ

У статті досліджено науково-теоретичні положення щодо управління ресторанним господарством як складовою частиною сфери послуг. Розглянуто теоретичні основи ресторанного господарства та визначено його особливості. Обґрунтовано соціально-економічне значення ресторанного господарства. Зазначено сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства: поглиблення спеціалізації ресторанної пропозиції; утворення міжнародних ресторанних ланцюгів; розвиток мережі малих підприємств; упровадження у сферу гостинності нових комп'ютерних технологій. Окреслено інноваційні тренди в підвищенні системи управління ресторанним підприємством. У зв'язку з тим, що активне реформування економіки країни зумовлює необхідність формування організаційно-економічного механізму управління ресторанним підприємством в умовах конкуренції, запропоновано програму щодо ефективного управління ресторанним підприємством та підвищення його конкурентоспроможності.

Ключові слова: управління, сфера послуг, гостинність, ресторанне господарство, ресторанний бізнес, інноваційні тренди, конкурентоспроможність.

АННОТАЦИЯ

В статье исследованы научно-теоретические положения по управлению ресторанным хозяйством как составляющей сферы услуг. Рассмотрены теоретические основы ресторанного хозяйства и определены его особенности. Обосновано социальное-экономическое значение ресторанного хозяйства. Указаны современные тенденции развития ресторанного хозяйства: углубление специализации ресторанного предложения; образование международных ресторанных цепей; развитие сети малых предприятий; внедрение в сферу гостеприимства новых компьютерных технологий. Определены инновационные тренды в повышении системы управления ресторанным предприятием. В связи с тем, что активное реформирование экономики страны предопределяет необходимость формирования организационно-экономического механизма управления ресторанным предприятием в условиях конкуренции, предложена программа по эффективному управлению ресторанным предприятием и повышению его конкурентоспособности.

Ключевые слова: управление, сфера услуг, гостеприимство, ресторанное хозяйство, ресторанный бизнес, инновационные тренды, конкурентоспособность.

ANNOTATION

Significant dynamics and uncertainty of the modern socio-economic environment, increased competition in the consumer market require management of restaurant enterprises to create new creative management decisions to ensure their effective functioning

and sustainable development. Adaptive management of the development of a restaurant business becomes particularly relevant in connection with a significant weakening of the positions of domestic enterprises, due to ineffective management in the conditions of the financial and economic crisis. The article deals with the scientific and theoretical aspects of managing the restaurant industry as a component of the service sector. The theoretical foundations of the restaurant industry are considered. It is a modern business that is rapidly developing and takes on various forms. Restaurant economy is a type of economic activity of business entities in providing services to meet the needs of consumers in the diet with or without leisure activities. The features of the restaurant industry are determined. The restaurant economy is characterized by general features which is based on satisfaction of human needs in the consumption of food and beverages. The socio-economic importance of the restaurant industry is substantiated which is that it as a branch of material production, participates in the creation of a cumulative social product and national income, creates value and consumer value; acts as a factor in saving public labor costs for cooking and servicing its consumption; occupies an important place in the system of labor organization at enterprises of other branches of the economy; it is important in organizing the life of the population which is a qualitative characteristic of the level of development of the state's economy. The modern tendencies of development of restaurant economy are mentioned: deepening of specialization of restaurant offer; formation of international restaurant chains; development of a network of small enterprises; introducing into the sphere of hospitality of new computer technologies. The innovative trends in improving the management system of restaurant enterprises are outlined. Due to the fact that the active reformation of the country's economy necessitates the formation of an organizational and economic mechanism for managing a restaurant enterprise in a competitive environment, a program has been proposed on the effective management of restaurant enterprises and enhancement of their competitiveness.

Key words: management, service industries, hospitality, restaurant household, restaurant business, innovative trends, competitiveness.

Постановка проблеми у загальному вигляді та її зв'язок із важливими науковими чи практичними завданнями. Особливість функціонування сфери ресторанного господарства в економічному та соціальному проявах полягає у забезпеченні якості життя населення засобами задоволення фізіологічних потреб. Динамічний розвиток цієї галузі зумовлює появу підприємств громадського харчування різних

типів та цінових категорій, що дає можливість споживачам вибирати таке підприємство ресторанної сфери, яке найбільш підходить для них за всіма критеріями. Ефективність діяльності будь-якого підприємства ресторанного господарства залежить від багатьох чинників, до яких можна віднести конкурентне позиціонування підприємства, специфіку та технологію створення бренду ресторану, що забезпечить високу лояльність споживачів, визначення чітких стратегічних перспектив розвитку діяльності, проведення оптимальної фінансової та маркетингової діяльності. Значна динамічність та невизначеність сучасного соціально-економічного середовища, посилення конкуренції на споживчому ринку вимагають від керівництва підприємств ресторанного господарства нових креативних управлінських рішень щодо забезпечення їх ефективного функціонування та сталого розвитку. Адаптивне управління розвитком ресторанного підприємства набуває особливої актуальності у зв'язку зі значним послабленням позицій вітчизняних ресторанних підприємств, зумовленим неефективним менеджментом в умовах фінансово-економічної кризи. Для збереження життєздатності та конкурентоспроможності у сучасних реаліях підприємства ресторанного господарства мають виробити спрямовані на протидію та адаптацію до негативних впливів змін зовнішнього середовища ефективні заходи, які зможуть забезпечити їхній майбутній розвиток.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв'язання даної проблеми і на які спирається автор. Вирішенню проблем управління розвитком підприємств ресторанного господарства присвятили свої дослідження такі відомі науковці, як: С. Дунда, Г. Какуніна, В. Кифяк, Е. Коротков, Т. Надтока, Р. Побережний, Ю. Погорелов, Ю. Плугіна, О. Раєвнева та багато інших. Окремі наробітки щодо управління розвитком підприємств з урахуванням особливостей діяльності ресторанного господарства зроблено В. Антоною, В. Момот, М. Науменко, І. Скавронською та ін. Проте динамічні зміни, які відбуваються у вітчизняній та світовій економічних системах, потребують нових прогресивних підходів та уточнення наявного теоретико-методичного інструментарію управління розвитком підприємств ресторанного господарства з урахуванням як сучасних особливостей національного господарства, так і галузевої специфіки. Усе зазначене вище зумовило спрямованість даного дослідження та доводить актуальність вибраної теми.

Формулювання цілей статті (постановка завдання). Метою дослідження є визначення сутності, особливостей, соціально-економічного значення ресторанного господарства, а також сучасних тенденцій розвитку в управлінні підприємством ресторанного господарства як сфери послуг. Відповідно до встановленої мети, поставлено такі завдання:

- охарактеризувати сутність ресторанного господарства;
- визначити особливості ресторанного господарства як складової частини сфери послуг;
- дослідити соціально-економічне значення ресторанного господарства;
- зазначити сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства;
- окреслити інноваційні тренди в підвищенні системи управління ресторанним підприємством;
- запропонувати заходи щодо ефективного управління ресторанним підприємством та підвищення його конкурентоспроможності.

Виклад основного матеріалу дослідження з повним обґрунтуванням отриманих наукових результатів. Процес переходу України на ринкову економіку супроводжувався глибокими політичними і соціально-економічними змінами у структурі підприємств різного типу та форми власності. Так, збільшується кількість приватних підприємств, які за рівнем виробництва та якістю надання послуг не поступаються державним. Вагомим складником сфери послуг є ресторанне господарство. Це сучасний бізнес, що швидко розвивається і набуває різних форм [1, с. 65]. Галузь ресторанного господарства – одна з найбільш динамічних галузей народного господарства. Сьогодні актуальним є не лише виготовлення якісної продукції та її реалізація, важливими є також комплекс заходів, які будуть знижувати вартість продукції та збільшувати попит споживачів. Підприємство повинно володіти такими конкурентними перевагами, завдяки яким воно могло би бути на крок попереду у своїй галузі.

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності з надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього (сформовано автором). Суб'єкти господарювання провадять діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства. Заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка провадить виробничо-торговельну діяльність: виробляє, дотворює, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закуплених товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів [2, с. 234]. Головною ланкою системи обслуговування харчування людей є підприємство ресторанного господарства. Підприємство ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і провадить свою діяльність із метою одержання прибутку [3, с. 76].

Ресторанне господарство характеризується загальними ознаками, в основу яких покладено задоволення потреб людини у споживанні їжі та напоїв. До ресторанного господарства не на-

лежать торговельні заклади, що продають продукти харчування «на винос» для домашнього споживання, якщо ця функція є визначальною в їхній діяльності. Однією з визначальних засад діяльності ресторанного господарства, як і всієї підприємницької сфери, є досягнення високих результатів за найменших витрат матеріальних і трудових ресурсів. Із початком економічних трансформацій прибутковість закладів ресторанного господарства стала основною метою діяльності підприємств, досягти якої потрібно, працюючи на обмеженому сегменті споживчого ринку, що зумовлений низьким рівнем життя українців. Вплив зовнішніх чинників призвів до того, що понад половина підприємств ресторанного господарства в Україні є збитковими. Українським рестораторам доводиться враховувати національні нюанси: низьку купівельну спроможність більшої частини населення, відсутність налагодженої системи постачання, дефіцит висококваліфікованого персоналу. Слово «ресторан» має французьке походження й означає «відновлюючий» (силу, здоров'я) [4, с. 55]. Сучасний ресторан являє собою заклад громадського харчування, діяльність якого (на відміну від формату фаст-фуд) заснована на роботі із сировиною, а не з напівфабрикатами, що зумовлює наявність власної кухні. Крім того, обслуговування клієнтів у ресторанах відбувається за допомогою офіціантів. За правилами в ресторані в обов'язковому порядку повинен бути гардероб, окремі санвузли для чоловіків і жінок. Паркінг для автомобілів клієнтів хоча і не обов'язковий, але його наявність указує на статус закладу. Однак на практиці багато кафе позиціонують себе як ресторани виходячи зі своєї цінової категорії, якщо величина середнього чека вище, ніж у середньому в кафе. І навпаки, ресторан може називати себе кафе або кафе-баром, щоб не відлякувати потенційних клієнтів зайвою дорожнечою, з якою асоціюється поняття «ресторан».

Відмінність ресторанів із різними принципами обслуговування клієнтів полягає у такому. У класичному ресторані приготування всіх страв здійснюється безпосередньо після замовлення клієнтом і виключно зі свіжих продуктів, без використання напівфабрикатів. Ресторан швидкого обслуговування, виходячи з передбачуваної (прогнозованої) відвідуваності ресторану на короткий період (кілька годин), заготовлює силами свого персоналу невелику кількість напівфабрикатів, але завжди тільки зі свіжих або частково консервованих продуктів. Ресторан швидкого харчування (фаст-фуд) передбачає оперативне приготування обмеженого асортиментного переліку страв із напівфабрикатів, що виготовлені у фабричних умовах та доставляються в ресторани централізовано [5, с. 70].

Успіх ресторану багато в чому залежить від маркетингових чинників. Передусім інвестор повинен визначити позиціонування майбутнього закладу на ринку. Якщо ще немає приміщен-

ня під ресторан, слід проаналізувати ринок міста, виявити основні тенденції розвитку ринку і знайти приміщення відповідного розміру в необхідній територіальній зоні. Крім того, спочатку необхідно враховувати, з якими закладами буде конкурувати ресторан – із закладами тільки в даній частині міста або із закладами всього міста. І в тому і в іншому разі слід підкреслити певні особливості закладу. Наприклад, якщо ресторан певного цінового сегмента і спрямованості буде конкурувати з усіма закладами міста у своєму сегменті, слід подумати, за рахунок яких додаткових послуг, кулінарних і дизайнерських вишукувань цей заклад зможе привернути увагу клієнта. Якщо приміщення вже є, слід проаналізувати конкурентне середовище і характеристики територіального ореолу, потенційну цільову аудиторію. Крім того, необхідний аналіз самого приміщення: фасадне/нефасадне, загальна площа, поверх, можливість створення літнього майданчика, наявність парковки. Виходячи із цих характеристик, визначається тип майбутнього закладу. Це може бути (залежно від конкурентного середовища) ресторан, кафе, бар, фаст-фуд, більярдний клуб, дитяче кафе, нічний клуб, пивний ресторан, кав'ярня і т. д. І вже після цього визначаються основні параметри ресторану, серед них: цінова категорія, тип кухні, особливості інтер'єру й якість обслуговування [6, с. 311].

Одним із ключових чинників, що визначають успішність ресторану, є його місце розташування. Хоча експерти зазначають, що саме по собі розташування не носить критичного характеру. Так, власники ресторанів вважають, що місце розташування – не найбільш значимий чинник. Недоліки місця розташування можна перетворити на його переваги, усе залежить від концепції ресторану. Місце розташування важливо не саме по собі, а у зв'язку з іншими чинниками. Експерти вважають, що під час вибору приміщення для ресторану до уваги беруться такі критерії [7, с. 175]:

позиціонування на ринку – за ціновою категорією, типом ресторану, його концептуальними особливостями (кухня, обслуговування, інтер'єр, посуд, музична програма і т. д.);

планований обсяг інвестицій, можливість купити або взяти в оренду приміщення зі специфічними характеристиками (наявність усіх необхідних комунікацій, двох і більше виходів, парковки, висота стель, площа залів) для того, щоб у ньому можна було реалізувати актуальний на ринку ресторан.

До основних проблем, що стримують розвиток ресторанного ринку в Україні, відносять нижчу рентабельність ресторанного бізнесу порівняно з іншими видами бізнесу, наприклад будівництвом і торгівлею. Крім того, вартість оренди або купівлі приміщень, придатних для ресторанного бізнесу, досить висока і постійно зростає. Загалом ресторанний бізнес – один із найбільш ризикових, оскільки недостатньо

зробити хороший заклад, потрібно постійно підтримувати його рівень, інакше клієнти просто підуть; також це ще дуже низький рівень доходів населення і відсутність традиції їжі поза домом.

У плані позиціонування ресторани досить різноманітні. Представлені і ресторани національної кухні, і «ф'южн», і модні ресторани, і заклади для сімейного та заміського відпочинку. Останнім часом з'явилися навіть ресторани – книжкові крамниці. Загалом фантазії рестораторів немає межі. Від європейського ринку український відрізняються, перш за все, своєю увагою до інтер'єру. Загалом, це можна охарактеризувати так: європейський ресторан більше уваги приділяє кухні, ніж інтер'єру, а у нас навпаки. Тож часто у нас популярні заклади, в яких кухня залишає бажати кращого, а інтер'єр дуже привабливий.

Сьогодні ресторанне господарство являє собою велику організаційно-господарську систему, підприємства якої виконують важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля [8, с. 44]. Основою цієї системи становлять як підприємства і заклади ресторанного господарства (за КВЕД), так і підприємства інших видів економічної діяльності, структурними підрозділами яких є заклади ресторанного господарства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів та які розрізняються за типами і своєю спеціалізацією.

Соціально-економічне значення ресторанного господарства полягає у такому:

1. Ресторанне господарство як галузь матеріального виробництва бере участь у створенні сукупного суспільного продукту і національного доходу, створює вартість і споживчу вартість.

2. Ресторанне господарство виступає фактором економії суспільних витрат праці на приготування їжі та обслуговування її споживання. Витрати праці, енергетичних і матеріальних ресурсів за умов спеціалізованих підприємств є істотно нижчими у розрахунку на одиницю виготовленої продукції, ніж за умов індивідуально організованого (домашнього) приготування їжі.

3. Ресторанне господарство займає важливе місце в системі організації праці в підприємствах інших галузей економіки. Правильне, науково організоване харчування населення за місцем роботи сприяє раціональному використанню робочого часу, є чинником зросту продуктивності праці у сфері матеріального виробництва за рахунок скорочення втрат робочого часу.

4. Ресторанне господарство дає змогу раціональніше використовувати сировину і паливно-енергетичні ресурси, що зумовлено можливістю використання відходів під час випуску побічної продукції.

5. Ресторанне господарство має велике значення в організації побуту населення, що є

якісною характеристикою рівня розвитку економіки держави [9, с. 314].

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації харчування в цивілізованій і зручній формі. Задоволення цих потреб – функція одночасно соціальної й економічної. Від того, як вона виконується, залежать здоров'я, працездатність, настрої, рівень життя людей. Ресторанне господарство сприяє економії суспільної праці, матеріальних ресурсів, а також збільшенню вільного часу відвідувачів. Також ресторанне господарство має велике значення і виконує важливу соціальну роль у системі народного господарства. Бурхливий розвиток промисловості, будівництва, транспорту, мережі шкіл, навчальних закладів і наукових установ супроводжується зростанням чисельності зайнятих робітників. У цьому разі правильна організація харчування за місцем роботи й навчання виступає однією з умов правильної організації праці [10].

Ресторанний бізнес – це інтегрована сфера підприємницької діяльності, пов'язана з організацією виробництва та управління рестораном, що спрямована на задоволення потреб споживачів, а також на отримання прибутку. Саме такі властивості є визначними і для ресторанного сектору. Сфера ресторанного господарства – це сфера надання послуг. Послуга харчування є результатом економічної діяльності ресторанного підприємства, спрямована на задоволення найрізноманітніших біогенних і культурологічних запитів гостей [5, с. 69]. Головне завдання у сфері ресторанної діяльності визначається концепцією технології гостинності, детермінантом якої є задоволення найвибагливіших потреб споживача. Якщо гості не отримують задоволення від відвідування ресторану, то все інше не має значення. Організація послуг харчування забезпечує не тільки задоволення гастрономічних потреб, а й організацію відпочинку і розваг, тобто задоволення соціокультурних потреб.

До тенденцій розвитку підприємств сфери гостинності, що набули розвитку за останні десятиліття, належать:

- поглиблення спеціалізації готельної та ресторанної пропозиції;
- утворення міжнародних готельних і рестораних ланцюгів;
- розвиток мережі малих підприємств;
- упровадження у сферу гостинності нових комп'ютерних технологій [7, с. 99].

Ресторанний бізнес як основна складова частина сфери гостинності складається як із потужних підприємств, які випускають різноманітну харчову продукцію, так і з невеликих приватних підприємств: ресторанів, кафе, барів. Їхня діяльність зорієнтована на «клієнта», якого слід розглядати як найвищу цінність. Забезпечення його потреб повинно стати вищим кінцевим результатом ділової активності підприємця [4, с. 56].

Роль ресторанного господарства на сучасному етапі визначається характерами і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ у домашніх умовах. Від цього залежать здоров'я, настрої, працездатність, рівень життя людей. Ресторанне господарство сприяє економічній суспільній праці, матеріальним ресурсам, а також збільшенню вільного часу відвідувачів. На підприємствах ресторанного господарства за допомогою механізації виробництва на приготування їжі витрати праці та організацію її споживання у чотири-п'ять разів менші, ніж у домашніх умовах. Як показують дослідження, на приготування обіду в розрахунок на одну людину витрачається в середньому від 40 до 50 хвилин (з урахуванням придбання продуктів), а на підприємствах ресторанного господарства – 10–12 хвилин. Відомо, що вільний час людей – це мірило багатства суспільства на вищій стадії його розвитку, тому зниження витрат споживання – актуальне економічне та соціальне завдання [7, с. 75].

Багато підприємств ресторанного господарства України, намагаючись зміцнити свої конкурентні позиції на ринку та уникнути необхідності виходу з нього, вдаються до різних інноваційних змін. Розвиток саме нецінної конкуренції особливо чітко простежувався у сегменті ресторанных послуг. В умовах жорсткої конкуренції для того, щоб утримати відвідувача, потрібні інноваційні ідеї. Сучасна соціально-економічна система характеризується переходом від відтворювального типу розвитку до інноваційного, орієнтованого на нововведення. Інноваційне управління підприємством сфери ресторанного бізнесу повинно забезпечувати ефективну, злагоджену і безперервну взаємодію усіх його структурних підрозділів, спираючись на виявлення і прогнозування споживчого попиту на ресторанный послуги, аналіз та оцінку наявних ресурсів і перспектив інноваційного розвитку. На думку Е.П. Жамнової, трактування інноваційного управління ресторанним бізнесом виражається як «спосіб організації управлінської діяльності, спрямований на вдосконалення внутрішньої системи управління і, як наслідок, на виробництво конкурентоспроможного ресторанного продукту» [9, с. 153]. Сучасні вимоги сфери ресторанного бізнесу до підготовки кадрів високі і різноманітні, а сама галузь відрізняється від інших сфер діяльності стрімкими темпами розвитку, що призводить до швидкої зміни методів роботи, впровадження нових технологій і видів устаткування, вироблення й удосконалення стандартів підприємств.

Для галузі ресторанного господарства притаманний високий рівень конкуренції. Інноваційні концепції як уже діючих, так і новостворених ресторанів забезпечили їм достатньо стійкі конкурентні переваги (у т. ч. завдяки унікальній продуктивній пропозиції) та, як наслідок, дали

зможу ефективно діяти на ринку навіть в умовах економічного спаду. Специфіка ресторанного бізнесу як галузі сфери послуг припускає під інноваціями не тільки поліпшення якості життя людей, тобто задоволення потреби в якісній (екологічний аспект) та красиво й смачно приготованій (естетична насолода) їжі, а й грамотно побудовані взаємини з клієнтами, грамотну маркетингову політику і PR-стратегію, а також облік необхідності комерціалізації інноваційних розробок (отримання патентів, реєстрація фірмових знаків) [5, с. 77].

Програма розвитку ресторанного господарства повинна бути спрямована на забезпечення всебічного розвитку підприємств та закладів ресторанного господарства як чинника економічного зростання системи загалом в умовах функціонування товарного ринку та ефективного задоволення потреб обслуговуваного населення. Водночас прийняття такої програми сприятиме підвищенню конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства на внутрішньому ринку товарів і послуг. Реалізація поставленої в програмі мети здійснюється через виконання таких завдань:

- створення умов для формування і забезпечення ефективного функціонування підприємств ресторанного господарства;
- формування та раціональне використання інформаційного, організаційного, ресурсного потенціалу підприємств;
- створення сприятливих умов для реалізації як продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства, так і купованих товарів;
- поступовий перехід до сучасних форм обслуговування населення;
- вдосконалення відносин між підприємствами ресторанного господарства, споживачами та контрагентами [3, с. 155].

Особлива увага при цьому повинна приділятися поліпшенню пропозиції продукції та послуг ресторанного господарства на споживчому ринку; активізації підприємницької діяльності кооперативних підприємств; підвищенню їх конкурентоспроможності; технологічній модернізації галузі; пропорційному розвитку мережі ресторанного господарства з урахуванням упровадження найсучасніших технологій та самообслуговування.

Висновки з цього дослідження і перспективи подальших розвідок у даному напрямку. Отже, ресторанне господарство є специфічною галуззю економіки, яка дуже чутливо реагує на зміну макроекономічних показників. В умовах ринку зміна в часі параметрів його розвитку може бути своєрідним індикатором соціально-економічного стану в країні. Пов'язано це з тим, що послуги ресторанного господарства є альтернативою домашньому або «вуличному» харчуванню та іншим формам проведення дозвілля. Із ростом добробуту суспільства, зі зростанням доходів громадян усе більша їх кількість звер-

тається до послуг закладів харчування, тим самим вивільняючи час, необхідний для приготування їжі, для роботи і відпочинку. У великих містах, де на подолання відстані між місцями роботи та проживання доводиться витратити до декількох годин, заклади ресторанного господарства допомагають також організувати раціональне харчування впродовж дня. Вони ж залишаються популярними місцями проведення дозвілля. Натомість під час економічних криз послуги харчування виявляються в числі перших, від яких відмовляються, заощаджуючи на більш дешевих видах харчування і проведенні дозвілля.

У подальшому доцільно дослідити управління ресторанним господарством конкретних підприємств м. Чернівці з визначенням переваг та недоліків в їх управлінні, а також перспектив розвитку підприємств даної сфери.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

- Архипов В.В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
- Архипов В.В., Іванникова Т.В., Архипова А.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навчальний посібник. Київ : ІНКОС ; Центр навчальної літератури, 2007. 382 с.
- Малышков В.И. Теория и практика формирования потребительского рынка : монография. Москва : Типография им. А.С. Пушкина, 2007. 170 с.
- Антонова В.А. Конкуренція і управління конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства в умовах становлення ринку. *Науковий вісник Полтавського університету споживчої кооперації України*. 2007. № 1(21). С. 54–57.
- П'ятницька Г.Т. Тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Вісник КНТЕУ*. 2004. № 2. С. 67–78.
- Сватюк О.Р. Організаційні форми управління громадським харчуванням у системі споживчої кооперації України. *Вісник ДУ «Львівська політехніка» Менеджмент та підприємництво в Україні: етапи становлення і проблеми розвитку*. 2000. № 384. С. 309–314.
- Смагіна І.М. Новітні технології обслуговування у сфері ресторанного бізнесу : підручник. Київ : Знання. 2011. 215 с.
- Смагін Д.А. Проблеми розвитку ресторанного господарства в Україні. Київ : Економіка України. 2011. С. 41–46.
- Егорова Н.Р. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. *Ресторанна справа: довідник офіціанта*. Львів : Афіша. 2005. 336 с.
- Ринок ресторанного бізнесу України. URL: <http://poglyad.com/blog/4/437/> (дата звернення: 05.06.2019).

REFERENCES:

- Arkipov V. V. (2007) *Orghanizacija restorannogho ghozpodarstva* [Organization of restaurant business]. Kyiv: Centr uchbovovi literatury. (in Ukrainian)
- Arkipov V. V., Ivannikova T. V., Arkipova A. V. (2007) *Restoranna sprava: asortyment, tekhnologhija i upravlinnja jakistju produkciji v suchasnomu restorani* [Restaurant business: assortment, technology and product quality management in a modern restaurant]. Kyiv: Firma «INKOS», Centr navchalnoji literatury. (in Ukrainian)
- Malyshkov V. I. (2007) *Teoriya i praktika formirovaniya potrebitel'skogo rynku* [The theory and practice of forming the consumer market]. Moscow: Tipografiya im. A.S.Pushkina. (in Russian)
- Antonova V. A. (2007) Konkurencija i upravlinnja konkurentospromozhnistju pidpryjemstv restorannogho ghozpodarstva v umovakh stanovlennja rynku [Competition and management of competitiveness of enterprises of restaurant economy in conditions of market formation]. *Scientific herald of Poltava University of Consumer Cooperatives of Ukraine*, no. 1 (21), pp. 54-57.
- P'jatnytsjka Gh. T. (2004) Tendenciji rozvytku restorannogho ghozpodarstva v Ukrajinі [Trends in the Development of Restaurant Economy in Ukraine]. *Bulletin of KNTEU*, no. 2, pp. 67-78.
- Svatjuk O. R. (2000) Orghanizacijni formy upravlinnja ghromadsjkym kharchuvannjam u systemi spozhyvchoji kooperaciji Ukrajinі [Organizational forms of public nutrition management in the system of consumer co-operation of Ukraine]. *Management and entrepreneurship in Ukraine: stages of formation and problems of development. Bulletin of the Lviv Polytechnic National University*, no. 384, pp. 309-314.
- Smaghina I. M. (2011) *Novitni tekhnologhiji obslughovuvannja u sferi restorannogho biznesu* [The newest technologies of service in the sphere of restaurant business]. Kyiv: Knowledge. (in Ukrainian)
- Smaghin D. A. (2011) *Problemy rozvytku restorannogho ghozpodarstva v Ukrajinі* [Problems of the development of restaurant economy in Ukraine]. Kyiv: Economy of Ukraine. (in Ukrainian)
- Egorova N. R. (2005) *Orghanizacija obslughovuvannja naseleonnja na pidpryjemstvakh kharchuvannja. Restoranna sprava* [Organization of public service at food enterprises. Restaurant on the right]. Lviv: Poster. (in Ukrainian)
- The market of restaurant business of Ukraine. Available at: <http://poglyad.com/blog/4/437/> (Accessed 5 June 2019).