

УДК 338.46:641

Турчиняк М.К.

ORCID ID: 0000-0003-2057-8056, ResearcherID: F-7321-2019

к.т.н., доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи,
Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів**Форись О.Г.**

maria_kl7@ukr.net

магістр ОПП 241 «Готельно-ресторанна справа»,

Львівський торговельно-економічний університет, м. Львів

РОЗВИТОК ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ЗАХІДНОМУ РЕГІОНІ УКРАЇНИ

Анотація. У статті розглянуто сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у Західному регіоні України, зокрема нові формати закладів, які використовуються для утримання постійних і залучення нових клієнтів. Проаналізовані актуальні проблеми щодо застосування сучасних тенденцій розвитку ресторанного господарства. Досліджено послуги, які надає ресторанне господарство м. Тернополя для залучення великої кількості клієнтів, що дозволяє збільшити обсяги реалізації виробів, підвищити прибутковість підприємства, його конкурентоспроможність. Карантинні обмеження внаслідок пандемії вірусу COVID-19 вкрай негативно вплинули на розвиток підприємств України, зокрема ресторанного бізнесу. Сучасна ситуація на ринку сфери послуг змушує підприємства ресторанного господарства розробляти нові механізми для збереження та розвитку свого бізнесу, адаптації до нових умов зовнішнього середовища. На основі аналізу визначено особливості та обґрунтовані перспективи розвитку підприємств. Здійснено оцінювання основних показників, а саме: кількості підприємств ресторанного господарства, кількості місць в об'єктах ресторанного господарства, забезпеченості населення місцями в об'єктах ресторанного господарства. Найвищий розвиток ресторанного господарства має Львівська область, помірний розвиток ресторанної галузі слід відзначити у Тернопільській та Івано-Франківській областях. Ці області є сприятливі для залучення інвестицій у розвиток галузі, характеризуються середнім рівнем забезпеченості населення підприємствами ресторанного господарства. Низький рівень забезпеченості населення підприємствами харчування мають Чернівецька та Закарпатська області. Визначено причини, що гальмують розвиток об'єктів ресторанного господарства та інноваційні підходи для утримання постійних відвідувачів, залучення нових в умовах конкуренції. У статті доведено, що впровадження інновацій забезпечує закладам ресторанного господарства конкурентні переваги. Перераховано тенденції, що зумовлюють появу нових видів організації ресторанного господарства.

Ключові слова: ресторанне господарство, послуги, оцінка якості, конкурентоспроможність, тенденції розвитку, ресторанний бізнес.

Turchyniak Maria

ORCID ID: 0000-0003-2057-8056, ResearcherID: F-7321-2019

PhD, Associate Professor, Associate Professor
of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Business,
Lviv University of Trade and Economics, Lviv**Foris Olga**

maria_kl7@ukr.net

Master's degree, Lviv University of Trade and Economics, Lviv

DEVELOPMENT OF RESTAURANT ENTERPRISES IN THE WESTERN REGION OF UKRAINE

Abstract. The article considers the current trends in the development of the restaurant industry in the Western region of Ukraine, in particular the new formats of institutions that are used to maintain regular and attract new customers. The actual problems concerning application of modern tendencies of development of res-

restaurant economy are analyzed. The services provided by the restaurant industry of Ternopil to attract a large number of customers, which allows to increase sales of products, increase the profitability of the enterprise, its competitiveness. Quarantine restrictions due to the COVID-19 pandemic have had an extremely negative impact on the development of Ukrainian enterprises, including the restaurant business. The current situation in the services market is forcing restaurant companies to develop new mechanisms for maintaining and developing their business, adapting to new environmental conditions. On the basis of the analysis the peculiarities and substantiated prospects of enterprise development are determined. The main indicators were evaluated, namely: the number of restaurant enterprises, the number of places in the restaurant facilities, the provision of the population with seats in the restaurant facilities. Lviv region has the highest development of the restaurant industry, moderate development of the restaurant industry should be noted in Ternopil and Ivano-Frankivsk regions. These areas are favorable for attracting investment in the development of the industry, are characterized by an average level of provision of the population with restaurants. Chernivtsi and Zakarpattia oblasts have a low level of food security. The reasons that hinder the development of restaurant facilities and innovative approaches to retain regular visitors, attract new ones in a competitive environment are identified. The article proves that the introduction of innovations provides restaurants with competitive advantages. The tendencies leading to the emergence of new types of restaurant organization are listed.

Key words: restaurant business, services, quality assessment, competitiveness, development trends, restaurant business.

JEL Classification: M10, M21, G20

DOI: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-3-10>

Постановка проблеми. Ресторанне господарство – це сфера людської діяльності, яка останніми роками стрімко розвивається. Ресторанний бізнес є дуже популярний у наш час, тому між установами та підприємствами постійно йде боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найперспективніші його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

У наш час ресторанна індустрія являє собою галузь із високим рівнем конкуренції. У цьому бізнесі слово «сервіс» означає систему заходів, що забезпечують високий рівень комфорту, що задовольняють найрізноманітніші побутові, господарські та смакові запити гостей. Важливим відповідальним завданням для ресторанних господарств є створення репутації підприємства високої якості обслуговування. В умовах сьогоденної конкуренції підприємства індустрії гостинності, якщо вони хочуть вижити, не можуть більше спиратися на традиційні неефективні консервативні форми виробництва.

Одним з основних напрямків формування стратегічних конкурентних переваг в ресторанному бізнесі є надання послуг більш високої якості в порівнянні з конкуруючими аналогами. Ключовим тут є надання таких послуг, які задовольняли б і навіть перевершували очікування цільових клієнтів.

Основними завданнями в сфері ресторанного бізнесу стають створення конкурентних переваг і підвищення конкурентоспроможності, створення стабільної клієнтури через уміння знайти свого клієнта, пошук і створення нових шляхів розвитку, постійне оновлення власної політики з урахуванням сучасних вимог.

Послуги, які надає ресторанне господарство – це спосіб залучення великої кількості клієнтів, що

дозволяє збільшити обсяги реалізації виробів, підвищити прибутковість підприємства, його конкурентоспроможність. Заклад такого формату повинен працювати на ринку, враховуючи постійні мінливі зовнішні фактори. Суттєві зміни у наданні послуг ресторанами внесли карантинні умови, пов'язані з COVID-19. На даному етапі необхідне ґрунтовне дослідження процесів, аналіз та прогнозування кон'юнктури ринку.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Проблемі розвитку різних форматів закладів ресторанного господарства присвячені праці науковців як зарубіжних, так і вітчизняних менеджерів, економістів та інших спеціалістів: О. Шелдон, Г. Емерсон, Ф. Тейлор, А. Маслоу, О. Бугуцький, А. Афоніна, Г. Купалова, Л. Портер та інші досліджували дану проблему. Підвищення ділової активності та купівельної спроможності населення призводить до збільшення кількості закладів ресторанного господарства. Прискорений темп життя дає можливість найбільш платоспроможним верствам населення харчуватися не вдома. Сфера послуг повинна забезпечувати споживача на ринку послуг якісною продукцією, стандартними послугами та сервісом.

Постановка завдання. Метою статті є визначення особливостей розвитку підприємств ресторанного господарства у Західному регіоні України. Для її досягнення проведено аналіз існуючих ресторанних підприємств м. Тернополя та Західного регіону України. Досліджено сучасний стан, роль та значення ресторанного бізнесу в Україні.

Виклад основного матеріалу дослідження. Український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно: збільшилася кількість ресторанів та інших підприємств ресторанного господарства,

покращився їхній зовнішній вигляд та асортимент страв та напоїв. Однак, до повного насичення ще далеко. Наприклад, в Америці на 600–700 жителів припадає 1 ресторан, а в Києві – 1 на 3,5 тисячі. Отже, можна припустити, що кількість ресторанів зростатиме, водночас і конкуренція посилиться.

Роль ресторанного господарства на етапі визначається характером і масштабами потреб людей у послугах з організації споживання матеріальних і духовних благ в недомашніх умовах.

Ресторатори в конкурентній боротьбі споживачів використовують різноманітні інструменти:

- різні види кухонь (авторську, креативну та кухню ф'южн, в останні роки молекулярну);
- високоякісне спеціалізоване обладнання;
 - якісний та надійний посуд та аксесуари сервірування;
- сучасний дизайн;
- музичне обслуговування, у тому числі шоу-програми,
- пропонують послуги сомельє, фумельє, баріста, впроваджують різноманітні дисконтні програми та інші атрактивні елементи.

Послуги ресторанного господарства є важливим елементом для обслуговування туристів. Ця область у комплексі туристичних послуг стрімко розвивається і в майбутньому може стати важливим сектором туристичної діяльності. Заклади ресторанного господарства є візитівкою гостинності кожного міста та всієї України, популярною формою проведення дозвілля та спілкування, ознакою престижу та добробуту [2].

Останнім часом в Україні з'явилися так звані вільні чи креативні простори, які часто називають себе коворкінгами, некафе чи smart safe. Вони можуть бути розташовані в центрі міста або в офісних центрах. Основна концепція таких закладів – безкоштовно все, окрім часу. Ці заклади працюють за системою «все включено» (відвідувач платить не за їжу та напої, а за час) і є нерухомістю нового формату, спеціально пристосованою для фрілансерів, стартаперів, ІТ підприємців та маркетологів.

З потребою українців активного повноцінного сімейного відпочинку, почали активно розвиватися замські ресторани. 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 [2].

Розвиток ресторанного господарства дає істотну економію суспільної праці завдяки більш

раціональному використанню техніки, матеріалів; надає працівникам протягом робочого часу теплу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я; дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах [3]. Проте, карантинні обмеження внаслідок пандемії вірусу COVID-19 вкрай негативно вплинули на розвиток підприємств України, зокрема ресторанного бізнесу. У 2020 р. темп приросту фінансового результату на підприємствах України знизився майже на 10%, сальдо фінансового результату знизилось більше ніж вдвічі, лише 65% отримали прибутки, а, отже, 35% підприємств були збитковими. Для сфери тимчасового розміщування й організації харчування 2020 р. був важким та кризовим. Темп приросту фінансового результату мав від'ємне значення та становив - 70%, лише 26,8% підприємств отримали прибутки, а, отже, 73,2% були збитковими, і як наслідок сальдо фінансових результатів підприємств готельно-ресторанної сфери було від'ємним і становило -2889,1 млн. Хоча, масштаби доставки їжі збільшились близько на 25%, але це переформатування діяльності закладів все ж таки не змогло перекрити наявні збитки підприємств [6].

У січні-березні 2021 р. спостерігається покращення ситуації у народному господарстві, оскільки 72,2% підприємств отримали позитивний фінансовий результат 218647,4 млн грн, а у сфері тимчасового розміщування та організації харчування – 38,8% підприємств у розмірі 301,6 млн, сальдо фінансового результату отримало позитивне значення у розмірі 40 млн. Значна частина закладів харчування (близько 86%) – відновила діяльність після послаблення карантинних заходів, однак, велика кількість представників готельно-ресторанного бізнесу не змогли впоратись з кризовими наслідками і збанкрутували [6].

Сучасна ситуація на ринку сфери послуг, створена COVID-19, змушує підприємства готельно-ресторанного бізнесу розробляти нові механізми для збереження та розвитку свого бізнесу та адаптації до нових умов зовнішнього середовища [4]. На даний час, в Україні затверджено протиепідемічні заходи в закладах громадського харчування. Зокрема, ресторанний заклад має забезпечити своїм клієнтам постійну забезпеченість рідкого мила, антисептиків та паперових рушників у туалетних кімнатах. Повинно здійснюватись регулярне вологе прибирання усіх поверхонь кожних 2 години, перед відкриттям та закінченням робочої зміни. Всередині (поряд з входом) закладу та/або поруч з місцем видачі замовлень (при роботі закладу на виніс) організовуються місця для обробки рук спиртовмісними антисептиками. У закладі громадського харчування здійснюється вимірювання температури тіла відвідувачів безконтактним методом. У разі виявлення відвід-

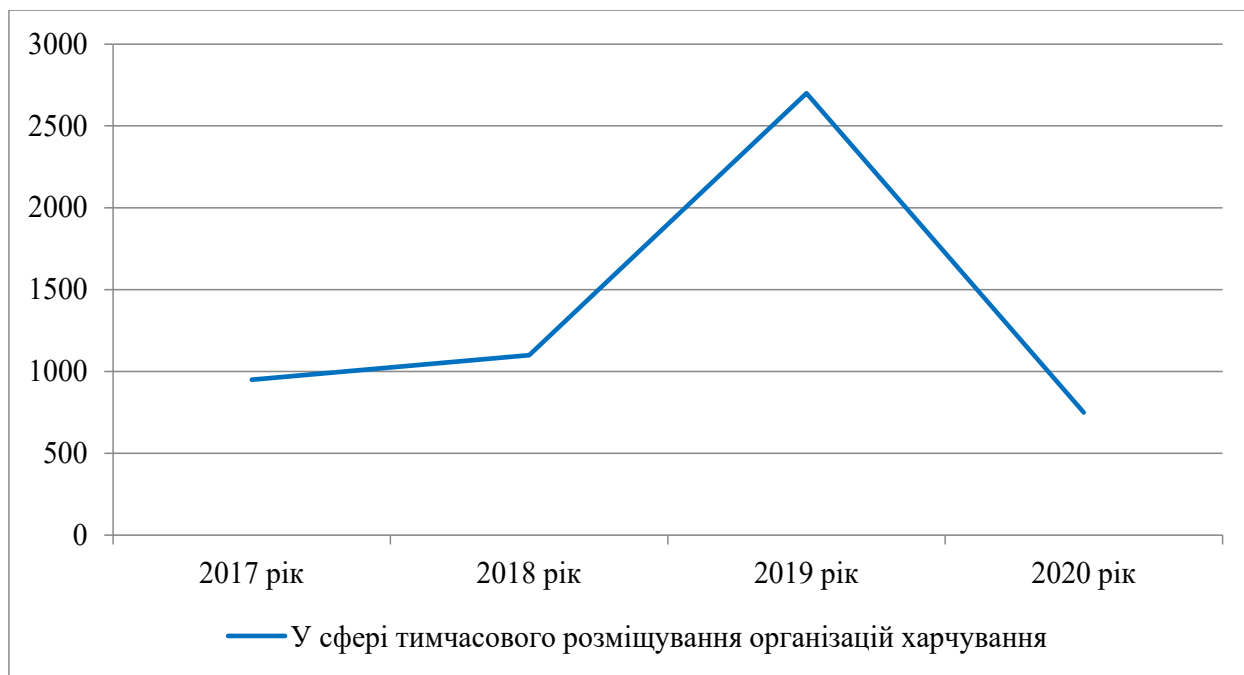


Рис. 1. Фінансові результати до оподаткування великих та середніх підприємств тимчасового розміщування й заклади харчування 2018-2020 рр. (млн грн)

увача з підвищеною температурою тіла понад $37,2^{\circ}\text{C}$ або із ознаками ГРЗ, такий відвідувач не допускається до закладу; біля місць потенційного скупчення людей повинно бути нанесено маркування для перебування в черзі з дотриманням дистанції між клієнтами; забезпечується можливість безготівкового (безконтактного) розрахунку.

На даний час, темпи розвитку ресторанного господарства м. Тернополя стрімко зростають. На території Тернопільської області розміщена велика кількість гастрономічних та розважальних закладів, які надають якісні послуги. До 2018 р. на території області діяло близько 1,8 тис закладів ресторанного господарства. До них можна віднести також кафе, бари, піцерії, закусочні, заклади швидкого харчування тощо. Найбільше закладів ресторанної сфери і громадського харчування зосереджено у м. Тернополі – майже 300 об'єктів.

Значна кількість підприємств харчування розташована також у Бучацькому, Кременецькому та Теребовлянському районах. Найменше розвинуте ресторанне господарство у Підгаєцькому та Монастириському районах. Більшість закладів харчування функціонує у міських поселеннях, однак в останні роки зростає їх кількість також у сільській місцевості. Насамперед, багато ресторанних закладів відкриваються у селах, які розташовані на автошлях міжнародного та державного значення. Часто великі придорожні кафе і ресторани, крім обслуговування водіїв і пасажирів автотранспорту, надають послуги з обслуговування різних бенкетів. В останні роки на ринку ресторанних послуг активно розвивається сег-

мент спеціалізованих закладів. У місті налічують безліч рестораних закладів: ресторан «Оскар», ресторан «Арт авеню», готельно-ресторанний комплекс «Авалон палас», ресторан «Prospect», ресторан «Рандеву», пастерія «Фламінго» та багато інших. Щороку відкривається багато закладів, які виділяються поміж інших не лише стравами, а й загальною концепцією й оригінальним інтер'єром. Кожен заклад повинен мати свою родзинку, щоб запам'ятовуватись відвідувачам. Власники докладають кожного разу все більше зусиль, щоб створити щось нове і незвичайне. Не можливо точно передбачити чи нова концепція закладу буде користуватися попитом серед тернополян і гостей міста. До найунікальніших закладів Тернополя можна впевнено віднести низку створених ресторанів [8].

1. Ресторан «На небі»

Відвідуючи його, не можливо не помітити дуже красивий панорамний вид. Ресторан розташований на 6 поверсі у центрі міста. Найголовнішою родзинкою закладу вважають – мангал посеред ресторану. Багато відвідувачів люблять, коли кухня та бар відкриті. Можна побачити на власні очі приготування страв. У цьому ресторані великі панорамні вікна та висока стеля, що створює багато простору. Інтер'єр закладу оформлений у графітних тонах в поєднанні з м'яким кольором меблів. Тут також легко приймуть фуршет на 200 осіб. Для сімей з дітками працює ігрова кімната з прозорими стінами, щоб можна було спостерігати за чудом і не відволікатись від вечері. У меню переважно страви європейської кухні.

2. «Скаварідка»

Нині модні графітні кольори у інтер'єрі. Саме така «Скаварідка» – кав'ярня, де гості можуть випити чашечку кави, катаючись на качелях. Заклад невеликий, але затишний. Від нього так і віє спокоєм, що часто так необхідно перед важким робочим буднем. В «Скаварідка» можна купити добірні зерна з різних куточків світу.

3. Паб «Le Rock»

Створений для любителів рок музики і не тільки. «Le Rock» крафтовий паб у стилі гранж, що вирізняється драйвовою атмосферою. Оригінальні задумки в інтер'єрі повсюди: від мотоцикла на стіні до вигляду умивальників. Саме цей незвичайний дизайн приваблює відвідувачів прийти сюди. А через смачну кухню і привітний персонал клієнтам захочеться повертатись сюди ще і ще. Бар «Le Rock» теж вирізняється мінімалізмом та простором. Часто проводяться концерти відомих рок-гуртів.

4. Музейна ресторація «Старий млин»

Музейна ресторація – великий комплекс, який відомий своєю унікальністю, адже аналогів немає у всьому світі. Тут можна побачити багато музейних експонатів. Інтер'єр виконаний в українському стилі «кантрі». Кожна деталь має свою історію. Заклад здивує не лише дизайном, а й кухнею. Багато страв приготовлені за давніми рецептами пращурів їх готують у грилях на дровах та старовинних печах.

В рамках ринкових відносин система обслуговування нових форматів закладів постійно вдосконалюється. Підприємствам необхідно періодично оновлювати перелік послуг, додаючи ті, які найбільше відповідають потребам споживачів, можливостям самих закладів.

Що стосується розвитку ресторанного господарства Західного регіону України, здійснено оцінювання основних показників, а саме: кількості підприємств ресторанного господарства, кількості місць в об'єктах ресторанного господарства, забезпеченості населення місцями в об'єктах ресторанного господарства [4]. Результати подано в таблиці 1.

Отже, найвищий розвиток ресторанного господарства має Львівська область. Саме вона характеризується найбільшою кількістю підприємств ресторанного господарства та має високу забезпеченість населення місцями в об'єктах ресторанної сфери. Помірний розвиток ресторанної галузі слід відзначити у Тернопільській та Івано-Франківській областях. Ці області є сприятливі для залучення інвестицій у розвиток галузі, характеризуються середнім рівнем забезпеченості населення підприємствами ресторанного господарства. Низький рівень забезпеченості населення підприємствами харчування мають Чернівецька та Закарпатська області. У них спостерігається тенденція невеликої кількості місць в об'єктах ресторанного господарства та мають низьку забезпеченість населення місцями в закладах харчування.

Висновки і перспективи подальших досліджень у даному напрямі. Розвиток ресторанного господарства є суттєвим чинником формування потенціалу туристичної сфери. Ресторанний бізнес має свої регіональні особливості. Тернопільська область характеризується помірним розвитком ресторанної галузі. Проте, з кожним роком у місті все більше відкривається унікальних концептуальних закладів харчування. Незважаючи, на епідемію COVID-19, яка значно перешкоджає розвитку галузі, більшість рестораторів України намагаються втримати свої позиції на ринку ресторанних послуг, дотримуючись санітарних вимог карантину. Багато закладів України переорієнтували свою роботу на видачу замовлень з собою та доставку.

Майбутні наукові дослідження будуть спрямовані на дослідження тенденцій розвитку підприємств ресторанного господарства за наступними напрямками:

- розвиток малого підприємництва;
- утворення міжнародних мереж підприємств ресторанного бізнесу;
- поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства.

Таблиця 1

Оцінювання розвитку мережі ресторанного господарства в регіонах методом рангів

| Область | Кількість підприємств ресторанного господарства | Кількість місць в об'єктах ресторанного господарства (тис.) | Забезпеченість населення місцями в об'єктах ресторанного господарства (на 10000 осіб) |
|-------------------|---|---|---|
| Львівська | 682 | 104 | 409 |
| Тернопільська | 77 | 53 | 484 |
| Івано-Франківська | 154 | 39 | 284 |
| Чернівецька | 80 | 29 | 321 |
| Закарпатська | 181 | 27 | 220 |

ЛІТЕРАТУРА

1. Возович А. та ін. 2021 карантин економіки. Київ : Adastra, 2021. 34 с. URL: <https://uccr.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf>
2. Александрова С. А., Голуб М. Є. Стратегічне управління іміджем підприємств готельного господарства. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі* : матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 43–44.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2007. 280 с.
4. Балацька Н.Ю. Ресторанний бізнес в умовах пандемії коронавірусу: проблеми та напрями трансформації моделей розвитку. *Економіка та управління підприємствами*. 2020. Випуск 42. С. 117–122. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf
5. Богдан Н.М., Корчагіна Д.С. Фактори туристичної привабливості дестинації: готельно-ресторанний бізнес. *Сучасні тенденції розвитку індустрії туризму та гостинності у конкурентному середовищі*: матеріали міжнародної науково-практичної конференції, м. Харків / колектив авторів; Харківський національний університет міського господарства імені О.М. Бекетова, 2020. С. 23–24.
6. Державний комітет статистики України. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua/>
7. Мальська М.П. Ресторанна справа. URL: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasntendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>
8. Цікаві ресторани Тернополя з незвичними інтер'єрами. URL: <https://top20.ua/tr/blog/tsikavi-zakladi-ternopolya-z-nezvichnimi-intererami-8.html>

REFERENCES

1. 2021 karantyn ekonomiky / Vozovych A. ta in. Kyiv: Adastra, 2021. 34 p. URL: <https://uccr.org.ua/uploads/files/602f9ce03135f554471158.pdf>.
2. Aleksandrova S. A., Holub M. Ye. (2020), Stratehichne upravlinnia imidzhem pidpriemstv hotelnoho gospodarstva. *Suchasni tendentsii rozvytku industrii turyzmu ta hostynnosti u konkurentnomu seredovyshchi*: materialy mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii, m. Kharkiv / kolektiv avtoriv; Kharkivskiy natsionalnyi universytet miskoho gospodarstva imeni O.M. Beketova, pp. 43–44.
3. Arkhipov V. V. (2007), Orhanizatsiia restoranoho gospodarstva: navch. posib. Kyiv: Tsentr uchbovoi literatury, 280 p.
4. 4Balatska N. Iu. (2020), Restorannyi biznes v umovakh pandemii koronavirusu: problemy ta napriamy transformatsii modeley rozvytku. *Ekonomika ta upravlinnia pidpriemstvamy*. № 42. P. 117–122. URL: http://www.market-infr.od.ua/journals/2020/42_2020_ukr/22.pdf.
5. Bohdan N. M., Korchahina D. S. (2020), Faktory turystychnoi pryvablyvosti destynatsii: hotelno-restorannyi biznes. *Suchasni tendentsii rozvytku industrii turyzmu ta hostynnosti u konkurentnomu seredovyshchi*: materialy mizhnarodnoi naukovo-praktychnoi konferentsii, m. Kharkiv / kolektiv avtoriv; Kharkivskiy natsionalnyi universytet miskoho gospodarstva imeni O.M. Beketova, pp. 23–24.
6. Derzhavnyi komitet statystyky Ukrainy. URL: <http://www.ukrstat.gov.ua>.
7. Malska M.P. Restoranna sprava. URL: <http://westudents.com.ua/glavy/93166-14-suchasntendents-rozvitku-restorannogo-gospodarstva-u-svt-ta-ukran.html>.
8. Tsikavi restorany Ternopolia z nezvychnymy interieramy. URL: <https://top20.ua/tr/blog/tsikavi-zakladi-ternopolya-z-nezvichnimi-intererami-8.html>.