

УДК 338

Т.І.Головачук, к.е.н., **Ю.О.Шевченко-Котенко**,
Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ,
м. Чернівці

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ В УМОВАХ КРИЗИ

Статтю присвячено дослідженню тенденцій розвитку ресторанного бізнесу Чернівецької області в умовах кризи. Наведено основні проблеми, що можуть створити перешкоди в успішному функціонуванні ресторанного бізнесу у перспективі. Запропоновано заходи, які сприятимуть подальшому розвитку галузі.

Статья посвящена исследованию тенденций развития ресторанного бизнеса Черновицкой области в условиях кризиса. Приведены основные проблемы, которые могут создать препятствия в успешном функционировании ресторанного бизнеса в перспективе. Предложены меры, способствующие дальнейшему развитию отрасли.

The article investigates trends in the restaurant business Chernivtsi region in crisis. The basic problems that might create barriers in the successful functioning of the restaurant business in the future are given. Measures to facilitate further development of the industry are proposed.

Ключові слова: ресторанний бізнес, тенденції, товарооборот, криза, об'єкт ресторанного бізнесу.

На сучасному етапі економіка України та Чернівецької області зокрема характеризується відносною нестабільністю, що створює перешкоди на шляху до динамічного та успішного розвитку підприємств. Як наслідок, наявність кризових тенденцій розвитку, що доповнюються недоліками вітчизняного законодавства, мінливістю зовнішнього середовища тощо, відобразились в усіх сферах економічного життя, в тому числі у сфері ресторанного бізнесу. Крім того, фінансово-економічна криза, що розпочалася у 2008 році, хоча і не суттєво, проте вплинула на розвиток ресторанного бізнесу, адже ресторанний бізнес Чернівецької області є активним учасником ринкових відносин, тому його розвиток залежить від загальних тенденцій динаміки економіки держави, змін структури попиту та пропозиції, розвитку нових форм організації бізнесу тощо.

Таким чином, в ситуації, що склалася, виникає необхідність у дослідженні проблеми ефективності функціонування закладів ресторанного бізнесу та раціональному їх управлінні, що вимагають докорінних змін у підходах до управління підприємствами та використання сучасних методів їх адаптації до таких умов.

Чимало науковців займалися теоретичними дослідженнями проблем розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. Серед них А.Анікін, В.Архипов, Ю.Забаєва, В.Карпенко, Г.Н.Кузнецова, Н.П'ятницька та ін.

Так, на думку Н.М.Кузнецової, ресторанний бізнес – це велика підгалузь господарства, характерною особливістю якого є те, що він поєднує всі чотири фази розширеного відтворення: виробництво, розподіл, обмін і споживання. [2, с.106]

Згідно з офіційним трактуванням, ресторанний бізнес – це вид економічної

діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. [9]

Проте не всі аспекти розвитку ресторанного бізнесу, зокрема Чернівецької області, були ґрунтовно розглянуті та проаналізовані, що пояснює необхідність у подальших наукових дослідженнях з даної проблематики.

Мета дослідження полягає у науково-теоретичному дослідженні основних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу Чернівецької області та рекомендацій щодо покращення його стану в умовах фінансово-економічної кризи. Об'єктом дослідження є тенденції розвитку ресторанного бізнесу Чернівецької області в умовах кризи. Предмет дослідження – теоретико-прикладні засади дослідження впливу кризи на діяльність закладів ресторанного бізнесу Чернівецької області.

На сьогодні ресторанний бізнес в усьому світі вважається одним з найбільш швидко окупних видів діяльності. Порівняно невеликі капітальні затрати для створення ресторану можуть окупитися, за словами фахівців, за 2-3 роки. У той же час, ресторанний бізнес є одним з найбільш ризикованих, оскільки помилка, допущена лише в одному з багатьох ключових факторів успіху, може зумовити виникнення кризового стану бізнесу загалом. Варто зазначити, що в умовах конкуренції заклади ресторанного господарства одні з перших повністю перейшли на ринкові відносини, внаслідок чого докорінно змінилася система управління та функціонування, значно зросла мережа ресторанів, закладів швидкого обслуговування і загальнодоступних закладів ресторанного бізнесу загалом. Проте криза, що розпочалася ще 3 роки назад, до сьогодні гальмує розвиток ресторанного бізнесу за рахунок зменшення соціально-економічного розвитку суспільства і, як наслідок, загрожує функціонуванню багатьох закладів ресторанного бізнесу Чернівецької області.

Для кращого розуміння ситуації, що склалася в індустрії ресторанного бізнесу, необхідно проаналізувати один з базових показників, що характеризує динаміку розвитку ресторанного бізнесу, а саме роздрібний товарооборот (табл. 1). [4; 5; 6]

Таблиця 1

Роздрібний товарооборот ресторанного бізнесу Чернівецької області за 2006-2010 рр.

млн. грн.

Назва	2006	2007	2008	2009	2010
Оборот ресторанного бізнесу, усього	50,7	54,3	65,0	73,4	89,6
У міських поселеннях	37,5	38,3	47,6	51,9	66,4
У сільській місцевості	13,2	16,0	17,4	21,5	23,2

За даними табл. 1, можна зробити висновки, що товарооборот закладів ресторанного бізнесу за період 2006 – 2010 рр. має загальну тенденцію до зростання. Так, у 2010 році його розмір становив 89,6 млн. грн., що на 16,2

млн. грн. більше, ніж у 2009 році, та на 24,6 млн. грн. більше, ніж у кризовому 2008 році. Динаміка товарообороту ресторанного бізнесу графічно зображена на рис. 1.

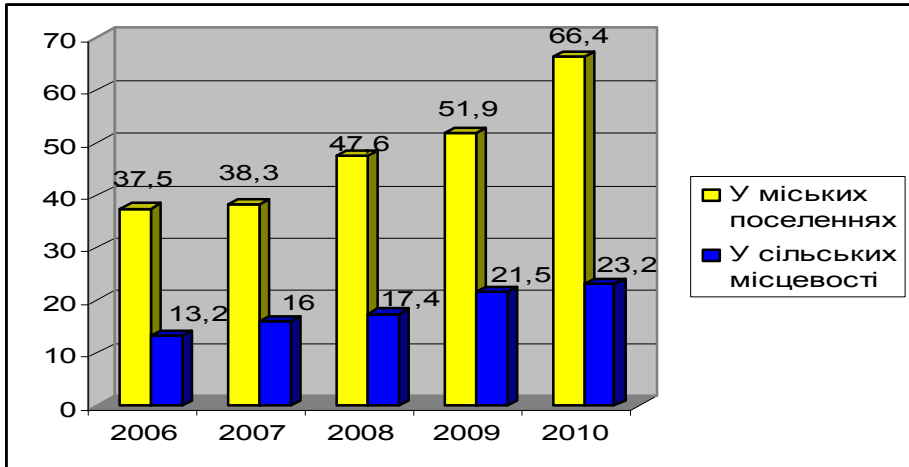


Рис. 1. Динаміка товарообороту ресторанного бізнесу Чернівецької області за 2006-2010 рр.

Так, з рис. 1 видно, що заклади ресторанного бізнесу переважають у міських поселеннях, і їх кількість щорічно зростає. Така тенденція зрозуміла, адже в містах зосереджена більша частина населення, що є закономірним явищем, виходячи з того факту, що міські поселення займають більшу площу, ніж сільська місцевість.

Певні висновки про тенденції розвитку ресторанного бізнесу можна зробити на підставі аналізу динаміки мережі закладів (табл. 2). [4; 5; 6]

Таблиця 2

Спеціалізація мережі ресторанного бізнесу у Чернівецькій області за 2008-2010 рр.

Назва	Кількість діючих об'єктів, одн.		
	2008	2009	2010
Усього об'єктів ресторанного бізнесу, у тому числі:	285	333	365
ресторани	-	57	37
кафе, закуочні, буфети	-	131	123
бари	-	61	52
їдальні і постачання готової їжі	-	104	153

Як бачимо з опублікованих даних, загальна кількість об'єктів ресторанного бізнесу з року в рік зростає. Так, станом на 2010 рік кількість об'єктів ресторанного бізнесу становила 365, що на 32 заклади більше, ніж у 2009 році та на 80 – ніж у 2008 році. Це позитивна тенденція. Так, у м. Чернівці, згідно з даними у 2011 році [7] функціонувало більше 80 закладів ресторанного бізнесу. Серед них ресторани «Кварц», «Чернівці», «Київ», «Дельта» та ін., кафе «Радуга», «Маестро блюз» тощо, бари «Кайзер», «Мальва» та ін., кафе-

бари «Богеміус», «Гном», пункти швидкого харчування «Стрімко», «Екватор» тощо.

Наступним етапом дослідження тенденцій розвитку ресторанного бізнесу регіону є аналіз кількості закладів харчування на 10 тис. населення (табл. 3). [4; 5; 6]

Таблиця 3

Кількість об'єктів ресторанного бізнесу Чернівецької області на 10 тис. населення за 2006-2010 рр.

Назва	2006	2007	2008	2009	2010
Об'єкти ресторанного бізнесу, одн.	4	4	3	4	4
місць	305	277	361	321	355

Проаналізувавши статистичні дані згідно з табл. 3, можна зробити висновки, що стосовно забезпечення населення закладами ресторанного бізнесу спостерігається певна стабільність. Так, зменшення кількості об'єктів ресторанного бізнесу спостерігається лише у 2008 році (3 проти 4), що можна пояснити впливом зменшення доходів населення. Адже, починаючи з 2009 року, ситуація покращується – 4 заклади ресторанного бізнесу на 10 тис. населення. Крім того, аналізуючи дані стосовно кількості місць в об'єктах ресторанного бізнесу (місця в об'єктах ресторанного бізнесу – це місця за столами, барними стійками, відповідно обладнані для обслуговування споживачів. Вони розраховуються, виходячи з місткості торговельної зали – кількості відвідувачів, на одночасне фактичне обслуговування яких розраховано об'єкт ресторанного господарства [8]), то тут спостерігається певна нестабільність, яку можна описати хвилеподібною динамікою (рис. 2).

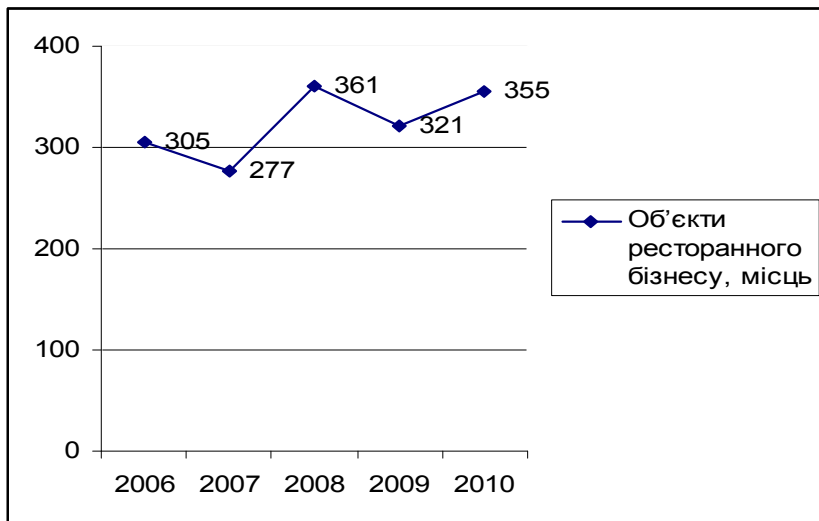


Рис. 2. Кількість місць в об'єктах ресторанного бізнесу Чернівецької області на 10 тис. населення за 2006-2010 рр.

Отже, проаналізувавши всі вищенаведені дані, можна зробити висновок, що ресторанний бізнес в Чернівецькій області, з одного боку, є одним із досить прибуткових та інвестиційно привабливих видів діяльності, а з іншого – діяльністю із високим ступенем конкуренції, а, отже, має постійно розвиватись та удосконалюватись.

Крім того, розглянуті статистичні дані свідчать, що ресторанний бізнес Чернівецької області має багато перспектив розвитку, тобто володіє вагомим потенціалом. Проте існує низка проблем, що можуть створити перешкоди для успішного його функціонування, а саме:

- ✓ невідповідність новим стандартам рівня технічного оснащення закладів ресторанного господарства;
- ✓ недостатній рівень кваліфікації персоналу;
- ✓ відсутність чи недосконала організація управління;
- ✓ низький рівень автоматизації;
- ✓ відсутній чи недостатньо нерозвинений рівень системи бонусів для заохочення постійних споживачів;
- ✓ відсутність пост-терміналів для проведення розрахунків.

Таким чином, виходячи з аналізу основних тенденцій, що склалися на ринку ресторанних послуг, з метою подальшого його ефективного розвитку, вважаємо за доцільне запропонувати заходи, що дозволять закладам ресторанного бізнесу зберегти свої позиції на ринку, і, можливо, вийти на якісно новий етап свого розвитку. А саме:

1. Урізноманітнення меню. Більшість закладів ресторанного бізнесу мають стандартне меню, що призводить до того, що клієнти вибирають місце харчування за принципом, де ближче чи зручніше, адже не має унікальності страв. Крім того, у більшості закладів відсутнє дитяче меню, що могло б стати досить вагомим аргументом у виборі місця харчування для сімей з дітьми.

2. Перегляд цінової політики. Діяльність закладів ресторанного бізнесу прямо залежить від цінової політики. З одного боку, фінансово-економічна криза провокує підвищення цін на товари підприємств-постачальників, що зменшує зростання прибутку. З іншого боку, скорочується кількість відвідувачів у ресторанах, кафе, що веде до зниження обороту. Таким чином, необхідно визначити оптимальний рівень цін, щоб заклади були прибутковими, проте «не били по кишенях» відвідувачів.

3. Розширення кола постачальників. Однією з вагомих умов успішного функціонування підприємства на ринку є володіння унікальними ресурсами, що підвищить конкурентний статус фірми. Таким чином, необхідно розширювати постачальників, які б могли запропонувати більш унікальні ресурси для успішного функціонування.

4. Впровадження бонусів для постійних клієнтів. Один із поширених

способів зростання прибутку – наявність постійних клієнтів, що забезпечують закладам сталі доходи.

5. Кейтерингова діяльність. Один із можливих засобів заробити додатковий прибуток для підприємства. Вона заснована на організації заходів у офісах або вдома, тобто мається на увазі виїзне обслуговування, що зараз активно розвивається. [1, с.64-66]

6. Впровадження інновацій у розвиток закладів ресторанного господарства. Установка системи автоматизації розв'язує проблеми ефективного використання робочого часу персоналу і спростить ведення управлінського, бухгалтерського і податкового обліку.

Отже, ресторанна справа є однією з найбільш значущих складових індустрії харчування, яка, у свою чергу, орієнтована на споживача, задоволення потреб якого є кінцевим результатом ділової активності підприємства. Таким чином, лише ефективне ведення бізнесу є запорукою успішного розвитку галузі загалом.

Таким чином, згідно з проведеним аналізом тенденцій розвитку ресторанного бізнесу, можна зробити висновок, що фінансово-економічна криза пройшла практично непомітно для ресторанного бізнесу Чернівецької області. Адже спостерігається щорічне зростання показника роздрібного товарообороту закладів ресторанного бізнесу, з року в рік збільшується кількість об'єктів ресторанного бізнесу. Це свідчить про позитивну тенденцію розвитку даного сектора економіки, а, отже і Чернівецької області загалом. Проте є деякі прояви нестабільності стосовно забезпеченості населення у містах об'єктами ресторанного бізнесу, але, на нашу думку, така закономірність не є загрозливою для розвитку галузі загалом.

Список використаних джерел:

1. Аникин А. Как бороться с кризисом в вашем ресторане / А. Аникин, В. Сорокина // Рестораторъ. – 2008. – № 12. – С. 64-66.
2. Кузнецова Н.М. Основи економіки готельного та ресторанного господарства: Навч. посібник. - К., 1997. - 174 с.
3. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : Підручн. для ВУЗів / За ред. Проф. Н.О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2005. - 632с.
4. Статистичний щорічник Чернівецької області за 2008 рік / За ред. Ротаря А.В. – Чернівці, 2009. – 458 с.
5. Статистичний щорічник Чернівецької області за 2009 рік / За ред. Ротаря А.В. – Чернівці, 2010. – 503 с.
6. Статистичний щорічник Чернівецької області за 2010 рік / За ред. Ротаря А.В. – Чернівці, 2011. – 503 с.
7. Заклади ресторанного господарства [Електронний ресурс] - http://chernivtsy.eu/portal/?page_id=10088
8. Місця в об'єктах ресторанного господарства [Електронний ресурс] - <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1078.25182.0>
9. Ресторанне господарство [Електронний ресурс] - <http://zakon.nau.ua/doc/?uid=1078.21603.0>