

2. Druziuk, V., Fedak, O. (2009). Quality management system - an investment in the future. Standartyzatsiia. Sertyfikatsiia. Yakist' [Standardization. Certification. Quality], no. 1, pp. 51-54 (in Ukr.).
3. Kryvoschokov, V.I. (2008). Upravlinnia iakistiu [Quality management]. Nauka i osvita, Dnipropetrovs'k, 309 p. (in Ukr.).
4. Bal'-Prylypko, L.V. (2009). Quality control as way out of crisis. Miasnoe delo [Meat case], no. 5, pp.14-17 (in Ukr.).
5. Rasulova, A.M. (2004). The role of staff in ensuring competitiveness restaurant. Visnyk DonDUET [Bulletin DonDUET], no. 3 (23), pp. 174-180 (in Ukr.).
6. Nikolajchuk, V.E. (2005). Marketing i menedzhment uslug. Delovoj servis [Marketing and service management. Business service]. Piter, SPb., 608 p. (in Russ.).
7. P'iatnyts'ka, H.T., Kovalenko, A.M. (2003). Strategic alternatives of restaurants in a competitive environment. Torhivlia i rynek Ukrainy [Trade and Market of Ukraine], no.15, DonDUET im. M. Tuhana-Baranovs'koho, Donets'k, vol. 1, pp. 258-267 (in Ukr.).
8. Nechaiuk, L.I., Nechaiuk, N.O. (2006). Hotel'no-restorannyj biznes: menedzhment [Hotel and restaurant business: management]. Kyiv, 346 p. (in Ukr.).
9. The official website of the State Service for Tourism and Resorts. Available at: [www.tourism.gov.ua](http://www.tourism.gov.ua). (in Ukr.).
10. About standardization (2001), Law of Ukraine of 17.05.2001, Fund of the state property of Ukraine. Available at: [portal.rada.gov.ua](http://portal.rada.gov.ua) (in Ukr.).
11. Bychkivs'kyj, R. (2000). Upravlinnia iakistiu [Quality management]. DU «L'vivs'ka politehnika», Lviv, 329 p. (in Ukr.).
12. Bul'dovych, S., Zaklets'kyj, A., Markov, Yu., Khmel', V. (2008). Promoting quality: the practical arrangements for its implementation. Standartyzatsiia. Sertyfikatsiia. Yakist' [Standardization. Certification. Quality], vol. 3, pp. 52-54 (in Ukr.).
13. Shishkina, L. (2008). International standards ISO 9000. The path to improving the quality of hospitality industry services. Gostinichnyj i restorannyj biznes [Hotel and restaurant business], vol. 1, pp. 46-51(in Russ.).



УДК 658.6

**Л. Т. Струтинська,**

Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ,  
м. Чернівці

## **СУЧАСНИЙ СТАН РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ**

*Анотація*

У статті проаналізовано сучасний стан закладів ресторанного господарства в Чернівецькій області, сучасну класифікацію закладів ресторанного господарства, основні концепції, тенденції розвитку, запропоновано науково-практичні підходи щодо організації ефективного управління закладами ресторанного господарства на основі отриманих даних. Проаналізовано економічні фактори діяльності закладів ресторанного господарства Чернівецької області та наукові дослідження вчених щодо розвитку ресторанного господарства в сусідніх областях України. Наведено статистичні дані щодо кількості закладів ресторанного господарства за останні роки. Визначено основні проблеми напрями покращення розвитку підприємства ресторанного господарства

Чернівецької області. Зроблено висновки на основі статистичних даних та даних, отриманих при проведенні власних досліджень.

Ключові слова: заклад, класифікація, концепція, тенденція, статистика, управління.

**Л. Т. Струтинская,**

Черновицкий торгово-экономический институт КНТЕУ,  
г. Черновцы

## **СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА ЧЕРНОВИЦКОЙ ОБЛАСТИ**

### *Аннотация*

В статье проанализировано современное состояние заведений ресторанного хозяйства в Черновицкой области, современную классификацию заведений ресторанного хозяйства, основные концепции, тенденции развития, предложены научно-практические подходы к организации эффективного управления учреждениями ресторанного хозяйства на основе полученных данных. Проанализированы экономические факторы деятельности учреждений ресторанного хозяйства Черновицкой области и научные исследования ученых по развитию ресторанного хозяйства в соседних областях Украины. Приведены статистические данные по количеству заведений ресторанного хозяйства за последние годы. Определены основные проблемы и направления улучшения развития предприятия ресторанного хозяйства Черновицкой области. Сделаны выводы на основе статистических данных и данных, полученных при проведении собственных исследований.

Ключевые слова: заведение, классификация, концепция, тенденция, статистика, управление.

**Постановка проблеми.** У сучасному житті заклади ресторанного господарства набувають все більшого значення у суспільстві. Розвиток закладів залежить від багатьох особливостей: демографічних, економічних та культурних. Діяльність закладів ресторанного господарства спрямована на забезпечення якісного харчування та обслуговування різних верств населення. Заклади харчування повинні забезпечувати належну організацію раціонального та збалансованого харчування населення, економне та безвідходне виробництво продукції, використання ресурсозберігаючого устаткування, зниження собівартості продукції, повне забезпечення задоволення потреб споживачів. Тому сьогодні керівники закладів ресторанного господарства повинні шукати нові тенденції розвитку ресторанного бізнесу в країні [1]. Під час пошуку нових тенденцій виникають багато проблем та невирішених питань. Проблема розвитку ресторанного бізнесу є досить актуальною, тому необхідно розглянути сучасний стан розвитку ресторанного господарства Чернівецької області.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Ресторанний бізнес має велике значення і виконує важливу роль в питаннях задоволення потреб

споживачів. На думку науковців, ресторанний бізнес в Україні перебуває на стадії зародження. Тому гостро постає проблема пошуку шляхів розвитку та підвищення ефективності і рентабельності закладів ресторанних послуг. Питанням дослідження стану сучасного ресторанного бізнесу займається багато науковців. Так, зокрема В. А. Ткач та В. А. Язіна проаналізували сучасний стан розвитку ресторанного господарства Запорізької області і встановили, що кількість закладів ресторанного господарства, незважаючи на високі показники оборотності капіталу, зменшується [2, с. 238]. А. Цюцяк зазначив, що для успішного розвитку ресторанного бізнесу в Україні потрібно підвищити рівень доходів населення та оптимізувати структуру закладів ресторанного господарства [3, с. 58]. Проведені дослідження сфери ресторанних послуг зумовлені оцінити розвиток ресторанного господарства в Україні та регіональних центрах.

**Формулювання цілей статті й аргументування актуальності поставленого завдання.** Ресторанний бізнес – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [9]. Проте не всі проблеми 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 формуванні рекомендацій щодо успішного його функціонування.

**Об'єктом дослідження** є тенденції розвитку ресторанного бізнесу Чернівецької області.

**Виклад основного матеріалу.** Ресторанний бізнес в Чернівецькій області є одним з видів діяльності, які швидко розвиваються. За словами фахівців, капітальні затрати для створення ресторану можуть окупитися за 3 роки. Однак ресторанний бізнес визнаний досить ризикованим через конкуренцію. Буковина – одне з найкращих туристичних місць України, тому заклади ресторанного господарства були серед тих, хто першими 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.

Конкуренція 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 [4-6].

За даними [9] оборот ресторанного господарства в Чернівецькій області (з урахуванням обороту фізичних осіб-підприємців) за 2014 р. порівняно з 2013 р. збільшився на 1,9% і становив 305,3 млн. грн. Така ж тенденція спостерігається за 2015 р. і становила 317,7 млн. грн., що більше на 0,2% порівняно з 2014 роком [4].

Якісні перетворення в економіці країни зумовили зміни у всіх напрямках діяльності малого бізнесу, в тому числі і ресторанного. Перехід України на ринкові умови господарювання викликав зміни у структурі закладів ресторанного господарства. У Чернівецькій області функціонують заклади ресторанного господарства різних типів: бари, кав'ярні, караоке-клуби, кафе, колиби, паби, пивоварні, піцерії, ресторани, суші-бари та фаст-фуди. Найпоширеніші з них – це заклади швидкого обслуговування, піцерії та кав'ярні. Зазначені підприємства пропонують клієнтам послуги, подібні до ресторанних, але ціни на них є значно нижчими, на основі чого можна прогнозувати їхній розвиток у найближчій перспективі.

Варто відзначити, що підприємства ресторанного господарства перебувають під постійним впливом різної сукупності внутрішніх та зовнішніх факторів, що вимагає проведення оновлення, а іноді реорганізаційних змін. Підприємницька діяльність у ресторанному господарстві насамперед має соціальне призначення задоволення потреб споживачів у харчуванні. Платна основа послуг створює економічні результати, що вимагає від цих підприємств дотримання вимог ведення підприємницької діяльності в частині забезпечення відносин із державними та іншими контролюючими органами. Також економічні аспекти функціонування підприємств сфери ресторанного бізнесу розглядаються як комплексна система виробництва та продажу продукції, у результаті чого цей бізнес є інтегрованим та більш привабливим із точки зору інвестиційних вкладень порівняно з іншими напрямками діяльності [6; 7].

Значний вплив на формування та розвиток сфери ресторанного господарства має загальний стан економіки у країні. Економічна криза, яка характерна для багатьох країн світу, значно впливає на розвиток ресторанного господарства, зокрема в Чернівцях та Чернівецькій області. Тому доцільно проаналізувати кількість закладів ресторанного господарства в регіоні.

У таблиці 1 зазначено кількість закладів ресторанного господарства в 2011-2015 рр. у Чернівецькій області [8].

Як бачимо з опублікованих даних, загальна кількість об'єктів ресторанного бізнесу з року в рік зменшується. Так, станом на 2011 рік кількість об'єктів

ресторанного бізнесу . у Чернівецькій області становила 178, що на 3 заклади більше, ніж у 2012 році та на 23 менше, ніж у 2013 році.

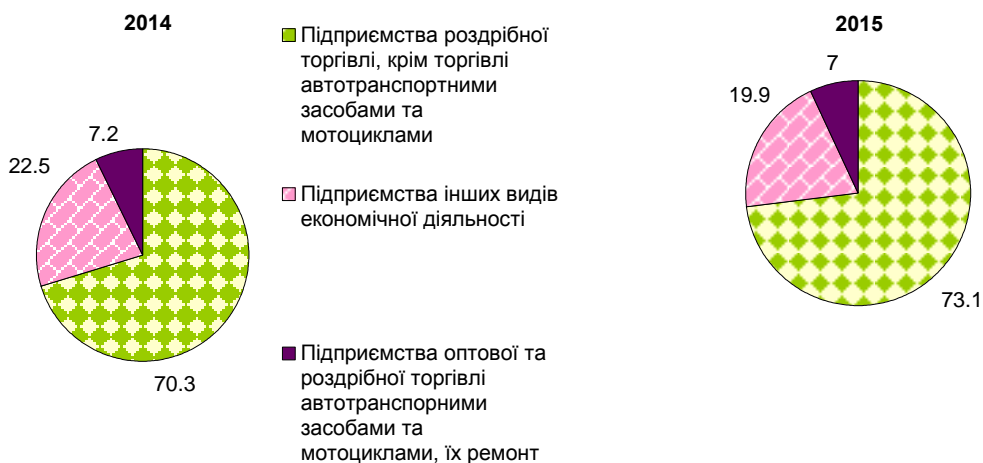
Таблиця 1

**Кількість закладів ресторанного господарства у 2011-2015 рр.**

Показники	2011	2012	2013	2014	2015
Кількість ресторанів, од.	178	175	155	158	147

Також встановлено, що серед закладів ресторанного господарства вагому частку складають кафе та фаст-фуди, в яких найбільший товарообіг. Цей факт суттєво впливає на елітні ресторани і призводить до зменшення їх кількості.

Аналізуючи дані таблиці, слід зазначити, що за останні роки спостерігається скорочення закладів ресторанного господарства, які належать юридичним особам [10]. Так, порівняно з 2014 роком кількість закладів ресторанного господарства зменшилась у 2015 році на 7,5% і становила 147 об'єктів. Зменшення кількості закладів ресторанного господарства перш за все пов'язано зі зростанням кількості підприємств роздрібною торгівлі, що належать приватним підприємцям (рис. 1).



**Рис. 1. Спеціалізація об'єктів роздрібною торгівлі**

Проаналізувавши статистичні дані, можна зробити такі висновки стосовно забезпечення населення закладами ресторанного бізнесу: зменшення кількості об'єктів спостерігається з 2013 року, що можна пояснити впливом зменшення доходів населення. Що стосується кількості місць в об'єктах ресторанного бізнесу (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.

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** Аналізуючи 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. Для успішного функціонування ресторанного бізнесу вважаємо за доцільне запропонувати заходи, що дозволять закладам ресторанного бізнесу зберегти свої позиції на ринку:

- впроваджувати європейські стандарти рівня технічного оснащення;
- вдосконалювати організацію управління та високий рівень автоматизації;
- впроваджувати системи бонусів для заохочення постійних споживачів та пост-терміналів.

Продовження наукових розвідок за даним напрямом слід спрямувати на створення сприятливих умов для подальшого розвитку ресторанного господарства у Чернівецькій області.

**Список використаних джерел:**

1. П'ятницька Г. Т. Тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні / Г. Т. П'ятницька // Вісник КНТЕУ. – 2010. – № 8. – С. 24-32.
2. Ткач В. А. Сучасний стан розвитку ресторанного господарства Запорізької області / В. А. Ткач, В. А. Язіна // Європейський вектор економічного розвитку. – 2014. – № 2 (17). – С. 232-239.
3. Цюцяк А. Розвиток ресторанної галузі Івано-Франківської області / А. Цюцяк // Товари і ринки. – 2014. – № 1. – С. 49-59.
4. Петрюк Ю. Актуальні завдання управління розвитком підприємств ресторанного господарства в Україні / Ю. Петрюк // Економіка. – 2014. – № 4 (130). – С. 41-47.
5. Науменко М. О. Шляхи забезпечення якісного обслуговування споживачів на підприємствах ресторанного господарства / М. О. Науменко // Вісник економіки транспорту і промисловості. – 2013. – № 36. – С. 179-181.
6. Погайдак А. Б. Управління якістю послуг у контексті підвищення якості життя / А. Б. Погайдак // Сталий розвиток економіки – 2012. – № 1 (11). – С. 41-48.
7. Огляд українських готелів і ресторанів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ukraine-for-business.com/ua/info-ortourists-in-ukraine/70-review-of-hotels-and-restaurants>.
8. Статистичний щорічник Чернівецької області за 2013 рік / За ред. А. В. Ротаря ; Головне управління статистики у Чернівецькій області. – Чернівці : Головне управління статистики у Чернівецькій області, 2014. – 595 с.
9. Офіційний сайт Головного управління статистики в Чернівецькій області [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.cv.ukrstat.gov.ua/>.
10. Програма економічного і соціального розвитку Чернівецької області на 2014 рік [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://ukb-oda.cv.ua/files/dodatok%20\(1\).doc](http://ukb-oda.cv.ua/files/dodatok%20(1).doc).

**Lyubov Strutynska**, Senior Lecturer,  
Chernivtsi Institute of Trade and Economics of KNUTE  
Chernivtsi

## **CURRENT STATE OF RESTAURANT BUSINESS DEVELOPMENT IN CHERNIVTSI REGION**

### *Summary*

Current state of restaurant industry institutions in Chernivtsi region, and modern classification of catering sector establishments are examined. The basic concepts and trends are offered; scientific and practical approaches to effective management of restaurant business establishments based on the obtained data are analysed. Economic factors of restaurant business establishments operation in Chernivtsi region and some other regions of Ukraine based on scientific researches in the industry are analysed. Basic issues and basic directions to improve restaurant enterprise activity in Chernivtsi region are under the consideration. Offers for the use of modern methods of customer service at restaurant business establishments are given; introduction dishes to the menu that are in a demand among potential customers, and conducting high-level quality control of products and methods of service are highlighted.

*Keywords:* establishment, consumer, classification, concept, trend management.

### **References:**

1. P'iatnyts'ka, H.T. (2010). Trends in the restaurant business in Ukraine. *Visnyk KNTEU [Bulletin KNTEU]*, vol. 8, pp. 24-32 (in Ukr.).
2. Tkach, V.A. (2014). The current state of the restaurant industry Zaporozhye region. *Yevropejs'kyj vektor ekonomichnoho rozvytku [European vector of economic development]*, vol. 2 (17), pp. 232-239 (in Ukr.).
3. Tsiutsiak, A. (2014). The development of restaurant industry Ivano-Frankivsk region. *Tovary i rynky [Products and markets]*, vol. 1, pp. 49-59 (in Ukr.).
4. Petriuk, Yu. (2014). Recent job managing the development of enterprises restaurant business in Ukraine. *Ekonomika [Economics]*, vol. 4 (130), pp. 1-47 (in Ukr.).
5. Naumenko, M.O. (2013). Ways to provide quality customer service in restaurants and catering enterprises. *Visnyk ekonomiky transportu i promyslovosti [Bulletin of Economics and transportation industries]*, vol. 36, pp. 179-181 (in Ukr.).
6. Pohajdak, A.B. (2012). Quality management services in the context of improving the quality of life. *Stalyj rozvytok ekonomiky [Sustainable economic development]*, vol. 1(11), pp. 41-48 (in Ukr.).
7. Review of Ukrainian hotels and restaurants. Available at: <http://ukraine-for-business.com/ua/info-ortourists-in-ukraine/70-review-of-hotels-and-restaurants> (in Ukr.).
8. Statistical Yearbook of Chernivtsi region in 2013 (2014). Ed. A. Rotary; Department of Statistics in the Chernivtsi region. Department of Statistics in the Chernivtsi region, Chernivtsi, 595 p. (in Ukr.).
9. The official site of the Central Statistical Office in Chernovtsy region. Available at: <http://www.cv.ukrstat.gov.ua/> (in Ukr.).
10. The program of economic and social development of the Chernivtsi region in 2014. Available at: : [http://ukb-oda.cv.ua/files/dodatok%20\(1\).doc](http://ukb-oda.cv.ua/files/dodatok%20(1).doc) (in Ukr.).

