

## **НАУКОВІ ОСНОВИ ТЕРИТОРІАЛЬНОЇ ОРГАНІЗАЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

*Ключові слова: ресторанне господарство, теорія, наукові основи, теоретичні положення, територіальна організація.*

**Постановка проблеми.** Дослідження теоретичних засад територіальної організації ресторанного господарства є складним предметом, оскільки дана галузь має як соціальну, так і комерційну складову. Розробка наукових основ, що здатні підвищити соціальну та економічну ефективність галузі, є актуальним і необхідним завданням.

**Аналіз останніх досліджень та публікацій.** Теоретичні засади територіальної організації ресторанного господарства досліджували В.Архипов, В.Дорошенко, В.Карсекін, Ф.Лоусон, Г.П'ятницька, Дж.Уолкер, П.Черномаз та інші вчені. У даних дослідженнях приділена увага загальним закономірностям функціонування мережі закладів ресторанного господарства, а також наведені конкретні рекомендації щодо розміщення підприємств з урахуванням регіональних особливостей території.

**Мета.** Розглянути роль ресторанного господарства в економіці; визначити основні принципи, закономірності, чинники розміщення закладів ресторанного господарства; дослідити комплекс причин, що зумовлюють формування регіональних потреб у послугах ресторанного господарства.

**Виклад основного матеріалу.** В Україні термін «ресторанне господарство» почали офіційно використовувати з 2004 р., коли ним було замінено термін «громадське харчування» і згідно з ДСТУ 4281:2004 цей термін (ресторанне господарство) означає «вид економічної діяльності

суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг із задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього».

Згідно з Міжнародним стандартом галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН, ресторанне господарство – «це вид економічної діяльності, спрямований на задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього».

Для узагальненої структури господарства важливим індикатором є поєднання та співвідношення двох головних сфер – це сфери виробництва (матеріального виробництва) та сфери послуг. Ресторанне господарство відносять до *сфери послуг*. За секторальною моделлю економіки ресторанне господарство належить до *третинного сектору*.

Рівень розвитку сфери послуг є показником, що демонструє рівень розвитку економіки країни. Зростання питомої ваги сфери послуг у структурі суспільного виробництва — це тенденція, характерна для всіх розвинених країн. Вона є показником високого рівня розвитку продуктивних сил, продуктивності суспільної праці, коли дедалі менша частина зайнятих у сфері матеріального виробництва забезпечує створення такого обсягу матеріальних благ, який не лише задовольняє потреби населення своєї країни, а й забезпечує величезний їх експорт в інші країни [4, с.228].

Розвинена сфера послуг — обов'язкова складова сучасного суспільства і важлива передумова його сталого розвитку. Роль ресторанного господарства у складі сфери послуг у процесі суспільного виробництва та життєдіяльності населення визначають наступним чином – воно заощаджує витрати робочого часу населення на задоволення власних потреб і збільшує вільний час людей.

Економічне значення ресторанного господарства полягає в тому, що воно значною мірою забезпечує відтворення населення та робочої сили, впливає на продуктивність суспільної праці, заощаджує робочий час населення, вивільняє населення від малопрофесійного самообслуговування [8, с.526-528].

Через наявність переважно малих і середніх підприємств ресторанного господарства в Україні розвиток цієї сфери економічної діяльності тісно пов'язаний з процесами регулювання малого та середнього бізнесу. Таким чином успішна реалізація концептуальних засад розвитку ресторанного господарства в країні прямо залежить від ролі малого та середнього підприємництва у економіці країни.

Деякі вчені, зокрема, Шубін та Гончарук, вважають, що ресторанне господарство є складовою торгівлі, оскільки мета та основні функції ресторанного господарства співпадають. [3, с.14-15]

За П'ятницькою, цілком обґрунтованим можна визначати місце сфери ресторанного господарства у системі національної економіки як, з одного боку, складової сфери внутрішньої торгівлі, що забезпечує організацію харчування з дозвіллям або без нього різних контингентів споживачів, а з іншого, і як сфери, що задіяна в експорті послуг шляхом надання їх не тільки місцевому населенню, але й іноземним туристам, під час міжнародних

авіаперельотів, морських круїзів, на територіях інших країн світу тощо. [7, с.18]. При цьому ресторанне господарство має ряд особливостей, що дозволяє досліджувати його як окремий вид господарської діяльності.

Варто зазначити, що ресторанне господарство взаємодіє з іншими галузями господарства і може розглядатися також як *складова продовольчого комплексу*. Як специфічна галузь господарства ресторанне господарство виконує в повному змісті унікальні (у комплексному прояві) функції - виробництво, реалізацію й організацію споживання. Ці функції, а також єдиний об'єкт діяльності – людина (як споживач) – визначають особливі зв'язки ресторанного господарства в продовольчому комплексі.

Розглянемо взаємозв'язок ресторанного господарства з *виробничою сферою* продовольчого комплексу. За даними аналізу, рівень розвитку *сільського господарства* в регіоні, його спеціалізація, кількісні і якісні результати діяльності безпосередньо впливають на функціонування підприємств ресторанного господарства, що виражається, зокрема, у поліпшенні їхнього забезпечення свіжими овочами, фруктами, зеленню й т.п.

Функціонування ресторанного господарства в ще більшому ступені пов'язано з рівнем розвитку галузей *харчової промисловості* – основного постачальника підприємствам галузі молочнокислої продукції, м'яса й м'ясопродуктів, риби й рибопродуктів, жирів і т.п. Склад, рівень розвитку й спеціалізації галузей харчової промисловості практично визначають ритмічну роботу підприємств ресторанного господарства, повноту асортименту кулінарної продукції й, в остаточному підсумку, ступінь задоволення різноманітних потреб населення регіону.

Далі, у пропонованій нами структурі продовольчого комплексу ресторанне господарство є складовою частиною другої сфери, пов'язаної з реалізацією продуктів харчування населенню регіону. У цій якості галузь постійно взаємодіє з *підприємствами торгівлі*. Дослідження показують, що рівень розвитку роздрібної торгівлі продовольчими товарами й стан торгівлі, обумовлені специфікою розвитку продовольчого комплексу, значною мірою впливають на розвиток і характер функціонування ресторанного господарства.

І, нарешті, проаналізуємо діяльність ресторанного господарства як складової частини третьої сфери продовольчого комплексу. Ресторанне господарство практично є єдиною галуззю сфери товарного обігу, що зайнята організацією безпосереднього *споживання* продуктів харчування населенням регіону. Саме в цьому, на наш погляд, полягає не тільки специфіка ресторанного господарства, але і його активний вплив на всі сфери продовольчого комплексу у частині обсягів, структури, асортименту і якості підлягаючих реалізації продуктів харчування, а також організації їхнього споживання [6, с.27-29]. Продукти харчування (їжу) в тій чи іншій формі виробляють або реалізують у різних галузях національної економіки (в сільському господарстві, харчовій промисловості, торгівлі тощо). Проте, *лише у підприємствах ресторанного господарства поєднуються функції*

виробництва, розподілу (часткового), обміну (реалізації) та організації споживання готової їжі. При цьому всі ці функції взаємозв'язані у часі та просторі, хоча і суттєво відрізняються за економічною сутністю.

Проблема розміщення підприємств ресторанного господарства має два важливих аспекти. Перший полягає в тому, що від оптимального розміщення багато в чому залежать частота і ступінь користування населенням послугами підприємств галузі. Другий аспект полягає в тому, що правильний вибір місця розташування підприємств визначає більш високі показники їх економічної діяльності (обсяг товарообороту, рівень доходу тощо) [5, с.66].

Виділяють такі *закономірності* розміщення мережі ресторанного господарства:

– Суспільного та територіального поділу праці – на їх основі формується територіально-галузева структура, яка відповідає економічним і соціальним потребам регіону.

– Рівномірності розміщення підприємств – з урахуванням мережі населених пунктів та їх величини, щільності населення та його рухливості.

Завдання мінімізації сумарних витрат часу споживачів передбачає такі вимоги до місця розташування пунктів обслуговування:

▪ максимальне наближення до пунктів концентрації споживчого попиту (зупинок міського наземного транспорту тощо);

▪ розташування в зоні пішохідної доступності для проживаючого населення [5, с.73].

Із зростанням чисельності міст зростає і **норматив посадочних місць** на підприємствах ресторанного господарства з розрахунку на кожен тисячу чоловік населення, бо мешканці великих міст частіше користуються послугами ресторанного господарства за місцем роботи, навчання, як правило, віддалених від місця проживання. [1, с.39].

– Комплексності розміщення підприємств – заклади необхідно розміщувати з урахуванням можливості надання широкого асортименту послуг сусідніми підприємствами сфери послуг.

– Концентрації розміщення підприємств – яскраво виявляється у великих містах, де за рахунок високої конкуренції закладів досягається позитивний ефект для споживача.

Необхідно також враховувати *співвідношення між типами підприємств* ресторанного господарства для міста: найбільше закусочних і кафе — 40%, ресторанів — 25—30%, барів — 20—25%, загальнодоступних їдалень — 5—10% [1, с.39].

– Концентричності розміщення підприємств – зони, радіуси надання послуг закладами ресторанного господарства при накладанні створюють кумулятивний ефект.

Сучасні міста характеризуються високою концентрацією населення, щільністю житлової забудови, наявністю в більшості випадків чітко позначених *чотирьох основних зон* — промислової, житлово-

адміністративної, комунально-складської і рекреаційно-оздоровчої [1, с.41], які визначають потребу у типі підприємства відповідно до потреб населення.

Наприклад, у промисловій зоні міста доцільно відкривати їдальні, підприємства з відпускання готових страв додому, кафе, спеціалізовані закусочні (сосискові, млинцеві, пельменні). У їдальнях і кафе, розташованих у промисловій зоні й призначених для обслуговування робітників та службовців за місцем роботи, повинен бути повний денний раціон (сніданки, обіди, вечері). Система постачання їдалень на великих виробничих підприємствах будується за принципом «кулінарна фабрика – доготовельні підприємства».

У районах міста, де переважають *житлові масиви, адміністративні, суспільні й наукові установи*, навчальні заклади (житло-адміністративна зона), розміщують загальнодоступні їдальні, студентські, шкільні їдальні, кафе, ресторани, закусочні, бари, підприємства по відпуску готової продукції (реалізація додому обідів, кулінарних і кондитерських виробів) [9, с.15].

В *комунально-складській зоні* розміщується багато складів баз, холодильників, підприємств харчової промисловості, заготівельні-фабрики, комбінати напівфабрикатів, спеціалізовані цехи по виготовленню напівфабрикатів для постачання продукцією інших підприємств ресторанного господарства та роздрібною мережі.

*Рекреаційно-оздоровчі зони* передбачають наявність парків, садів, спортивних комплексів, видовищних підприємств, пляжів. Тут може бути створена невелика кількість постійно діючих підприємств ресторанного господарства із зимовими та літніми залами, але значну частину їх складають заклади літнього типу (сезонні), які мають збірно-розбірну конструкцію. Основними типами підприємств є закусочні, кафе, ресторани, бари [1, с.39-40].

Певні відмінності має *загальноміський і діловий центр* великих міст (насамперед, міст-мільйонерів). Він відрізняється надзвичайно високою концентрацією закладів. Спеціалізація закладів - переважно їдальні, заклади швидкого обслуговування (у т.ч. вуличні точки швидкого харчування), кафе. Окрім того, у центральній частині міста зазвичай знаходиться більшість закладів елітного рівня.

Вздовж автомагістралей у *приміських зонах* таких великих поселень формуються лінійні елементи територіальної структури закладів ресторанного господарства, переважно у складі готельних та розважальних комплексів (наприклад, вздовж траси Київ-Чоп чи Київ-Одеса в Київській міській агломерації).

Раціональну функціональну організацію підприємств ресторанного господарства забезпечують такі принципи:

- *укрупнення* – поширюється як на окремі об'єкти, так і на групи і комплекси та передбачає збільшення їх параметрів.

- *групування* – передбачає територіальне об'єднання різних за товарною спеціалізацією та асортиментом підприємств в групи, що дає можливість

збільшувати фронт обслуговування, розширювати торговельні послуги, економити час споживачів.

- *кооперування* – полягає в об'єднанні окремих об'єктів громадського харчування з іншими дрібними підприємствами наближеного обслуговування (побутового, торгівлі) у багатофункціональні комплекси. При кооперуванні стає ефективним розміщення в складі комплексу торгових центрів, блоку спільних господарських споруд. Групування та кооперування в комплекс різноманітних за розміром та формою об'єктів обумовлює використання об'єднуючих просторових конструктивних елементів, що забезпечує просторовий зв'язок як між окремими об'єктами, так і з оточуючим міським середовищем.

Об'єктом обслуговування ресторанним господарством є людина, і це зумовлює певні вимоги до *положень комплексної системи розміщення підприємств* ресторанного господарства великого міста:

- всебічне врахування вимог закону заощадження часу, яке для суспільства складається із сукупності заощадження часу споживача і заощадження суспільних витрат праці;

- врахування вимог територіальної доступності. Під територіальною доступністю розуміємо зручність розташування підприємства, подолання відстані до якого від місця знаходження потенційних споживачів можна сформулювати як врахування вимог комплексної системи розселення, схеми транспортних комунікацій міста, що склалась, рухомості населення, його концентрації у денний час;

- врахування структури потенційних споживачів, що визначають тип підприємства, режим його роботи та спеціалізацію господарської діяльності [5, с.69-70].

Необхідно враховувати дві основні *групи факторів, що впливають на попит населення* на продукцію ресторанного господарства:

- фактори, залежні від загальних умов зміни рівня збалансованості суспільного виробництва й суспільних потреб: приріст населення, збільшення його прибутків, прискорення процесів урбанізації, створення нових великих промислових комплексів, освоєння нових територіальних просторів, зміна мережі навчальних закладів, соціально-культурних установ, зростання міграції населення - пасажирських, туристичних потоків.

- фактори, що залежать від удосконалювання діяльності ресторанного господарства: розміщення підприємств ресторанного господарства, зростання забезпеченості населення місцями у підприємствах ресторанного господарства, розвиток зв'язків із суміжними галузями господарства, удосконалювання технології готування їжі, підвищення рівня якості обслуговування, розвиток різних напрямків по формуванню в населення попиту на раціональне харчування, зниження вартості страв [2, с.204-209].

*Ефективність* діяльності ресторанного господарства оцінюється показниками соціальної (господарської) і економічної (внутрішньогалузевої) ефективності. *Соціально* ефективність галузі характеризують такі показники,

як частка ресторанного господарства в реалізації продовольчих товарів населенню, рівень перетворення продовольчих товарів у продукцію власного виробництва, скорочення витрат споживання, показники впливу галузі на економію часу населення, підвищення його продуктивності праці. Показниками *економічної* ефективності є товарообіг, оборот продукції власного виробництва, прибуток, рентабельність, фондівдача. До показників, що відображають *обидва види* ефективності, відносяться чисельність відвідувачів підприємств ресторанного господарства, рівень якості обслуговування, витрат споживання й інші. Для ресторанного господарства, що є галуззю соціальної інфраструктури, особливе значення має органічне поєднання показників соціальної й економічної ефективності.

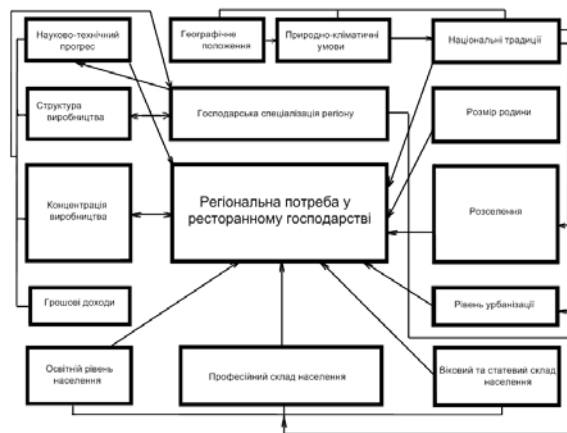


Рис.1 Схема взаємозв'язку факторів, що впливають на формування регіональних потреб у ресторанному господарстві. За матеріалами [6, с. 51]

На формування потреби у ресторанному господарстві впливає ряд різноманітних факторів (рис.1) [6,с. 51].

Дж. Уокер вважає, що для розміщення закладу у конкретному місці важливо враховувати: демографічну структуру регіону (вік населення, професійна структура, релігійна, національна структура, розмір сім'ї, рівень освіти, середній дохід тощо.), відстань закладу з головної транспортної магістралі, доступність до головної транспортної магістралі, кількість потенційних клієнтів, що проходять повз ресторан (потенціальними клієнтами можуть бути тільки туристи, водії, місцеві робітники), відстань до потенційного ринку, привабливість околиць, відповідність концепції ресторану регіону розміщення.

*Доказами раціональності розміщення ресторану* в певному регіоні можуть бути вартість нерухомості, наявність банків, планувальна структура регіону (трафік, зонування території), та, важливо, наявність інших ресторанів.

Натомість *загрозливими та обмежуючими критеріями* є складнощі з: правильним зонуванням території, каналізацією, комунальними службами, розміром ділянки розміщення ресторану, терміном надання приміщення в

оренду, надмірною швидкістю руху по ділянці, доступом від магістралі. [10, с.83-89]

**Висновки.** Раціональне розміщення мережі підприємств ресторанного господарства створює переваги як для задоволення потреб населення, так і для ефективної діяльності самих підприємств.

Методологічна база ресторанного господарства спирається на загальні закономірності функціонування торговельної мережі. Водночас, ресторанне господарство має специфічні особливості, які необхідно враховувати, особливо у зв'язку з комерціалізацією галузі. Тому розробка специфічних методологічних положень у ресторанному господарстві є досить широкою сферою наукових досліджень.

Нами бачиться розробка методологічних основ галузі, що поєднували б нормативні методики з економічними підходами, що відбивають реальні та, важливо, конкретні відмінності в ресторанному господарстві в ринковому середовищі.

### Список використаних джерел

1. Архипов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / Архипов В.В. – К.: Центр учбової літератури; Фірма “Інкос”, 2007. – 280 с.
2. Бережной И. Г. Развитие общественного питания на Украине / И. Г. Бережной, Л. Г., Гольдфарб, В. И. Пшеничный, – К.: Вища школа, 1980. – 215с.
3. Внутрішня торгівля: регіональні аспекти розвитку: монографія / [за ред. О.О.Шубіна, Я.А. Гончарука]. Донецьк-Львів: ДонНУЕТ, 2007. - 404 с.
4. Голюков А.П. Вступ до економічної і соціальної географії: Підручник / А.П. Голюков, Я.Б.Олійник, А.В.Степаненко. – К.: Либідь, 1996. – 320 с.
5. Дорошенко В.І. Географія внутрішньої торгівлі: Навчальний посібник / Дорошенко В.І. – К.: Видавничо-поліграфічний центр “Київський університет”, 2005. – 102 с.
6. Карсекин В.И. Региональные проблемы развития общественного питания: монографія / В.И. Карсекин. - К.: Вища шк., 1990. - 199 с.
7. П'ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація : монографія/ Г. Т. П'ятницька; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2007. - 465 с.
8. Топчієв О.Г. Основи суспільної географії: Навчальний посібник. / Топчієв О.Г. – Одеса: Астропринт, 2001. – 560 с.
9. Усов, В. В. Организация обслуживания в ресторанах: практ. пособие / В.В. Усов. - М.: Высшая школа, 1990. - 208 с.
10. Walker, John R. Restaurant from concept to operation. / John R. Walker — 5<sup>th</sup> ed. Hoboken: John Wiley & Sons, Inc., 2008. – 493 с.



**Дмитрієва К. Є. Наукові основи територіальної організації ресторанного господарства**

*Досліджено місце та роль ресторанного господарства в економіці. Проаналізовано різноманітні наукові підходи до територіальної організації ресторанного господарства, визначено закономірності, принципи, умови та чинники територіальної організації ресторанного господарства.*

*Ключові слова: ресторанне господарство, теорія, наукові основи, теоретичні положення, територіальна організація.*

**Dmytriieva K. Theoretical basics of the territorial organization of the restaurant facilities**

*The place and role of the restaurant facilities in the economy are investigated. Varieties of scientific approaches to the territorial organization of the restaurant facilities have been analyzed. Regularities, principles, conditions and factors of the territorial organization of the restaurant facilities have been determined.*

*Key words: restaurant facilities, theory, scientific basics, theoretical concept, territorial organization.*

**Дмитриева Е.Е. Научные основы территориальной организации ресторанного бизнеса**

*Проанализирована роль ресторанного бизнеса в экономике. Изучены различные научные подходы к территориальной организации ресторанного бизнеса, определены закономерности, принципы, причины территориальной организации ресторанного бизнеса.*

*Ключевые слова: ресторанный бизнес, теория, научные основы, теоретические положения, территориальная организация.*