

УДК 338.488.2:640.43-043.86

## Перспективи розвитку ресторанного бізнесу як складника індустрії гостинності

Івашина Л.Л.

кандидат технічних наук,  
доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи  
Черкаського державного технологічного університету

У статті розглянуто стан ресторанного господарства в Україні. Охарактеризовано основні тенденції розвитку ресторанного бізнесу. Розглянуто нові формати закладів ресторанного господарства та інноваційні підходи для утримання постійних відвідувачів та залучення нових в умовах конкуренції. Доведено, що впровадження інновацій забезпечує закладам ресторанного господарства конкурентні переваги.

**Ключові слова:** ресторанне господарство, тенденції розвитку, інноваційні підходи, формати ресторанів.

Ивашина Л.Л. ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА КАК СОСТАВЛЯЮЩЕЙ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

В статье рассмотрено состояние ресторанного хозяйства в Украине. Охарактеризованы основные тенденции развития ресторанного бизнеса. Рассмотрены новые форматы заведений ресторанного хозяйства и инновационные подходы для удержания постоянных посетителей и привлечения новых в условиях конкуренции. Доказано, что внедрение инноваций обеспечивает заведениям ресторанного хозяйства конкурентные преимущества.

**Ключевые слова:** общественное питание, тенденции развития, инновационные подходы, форматы ресторанов.

Ivashyna L.L. PROSPECTS FOR THE DEVELOPMENT FOR RESTAURANT BUSINESS, AS PART OF THE HOSPITALITY INDUSTRY

The article deals with the state of the restaurant economy of Ukraine. The main tendencies of restaurant business development have been described. New formats of restaurants have been considered and innovative approaches have been taken to keep the regular visitors and attract new ones in a competitive environment. It has been analyzed that the introduction of innovations provides competitive advantages to restaurants in the restaurant industry.

**Keywords:** restaurant economy, development trends, innovative approaches, restaurant formats.

**Постановка проблеми у загальному вигляді.** Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Одним із головних завдань нині залишається аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що, можливо, зможе призвести до подальшого розвитку ресторанного бізнесу в Україні.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Головні аспекти розвитку сфери ресторанного бізнесу розглядалися у працях вітчизняних та зарубіжних авторів: В. Варфоломієвої, Г. Костенюкова, А. Аветисової, В. Антонової, В. Архипова, Л. Нечаюк, В. Пивоварова, Г. П'ятницької, О. Сватулюк, Н. Телеш, К. Егертон-Томас та ін. [1–6]. У роботах науковців досліджено різні сегменти ресторанного бізнесу, але залишається досить багато недосліджених питань, які виникають зі зміною

економічного стану країни, а також смаків та вподобань споживачів.

**Виділення невирішених раніше частин загальної проблеми.** Разом із тим недостатньо дослідженими залишаються окремі питання аналізу сучасного стану ресторанного бізнесу України та подальшого впровадження інновацій у діяльність закладів ресторанного господарства для підвищення їхньої конкурентоспроможності.

**Формулювання цілей статті (постановка завдання).** Метою статті є виявлення ключових перспективних тенденцій розвитку ресторанного бізнесу в Україні. Для реалізації поставленої мети у межах даної статті вирішено такі наукові завдання: проведено аналіз тенденцій розвитку загальної кількості закладів ресторанного господарства; визначено типи закладів ресторанного господарства; виявлено вподобання національних кухонь ресторанного господарства; виокремлено особливості розвитку ресторанного бізнесу в місті Черкаси.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Ресторанний бізнес у всьому світі вважається одним із найприбутковіших напрямів інвестування. Порівняно невеликі капітальні витрати на створення ресторану можуть окупитися за кілька років. В останнє десятиліття в Україні триває не лише прискорене зростання суб'єктів ресторанного бізнесу, а й сталися суттєві зміни, що стосуються різноманітності типів і класів обслуговування.

У 2017 р. продовжувалися тенденції 2016 р., вони можуть проявлятися й у 2018 р. Відкриваються заклади в середньому і нижньому сегментах, що відповідає ціновим очікуванням ресторанної аудиторії. Для Києва нижній сегмент – це заклади із середнім чеком до 100 грн., майже завжди із самообслуговуванням. Середньоцінові – 100–400 грн., які діляться на три підгрупи: «середній», «середній -» і «середній +». Із великим відривом іде елітний сегмент із середнім чеком 800–1200 грн. на одну особу.

Сегмент елітних ресторанів нині є найменш динамічним у галузі. Експерти пояснюють скорочення елітних ресторанів насиченням ринку.

Крім того, у ресторанному бізнесі протягом останніх років спостерігається тенденція до зміщення акценту відомих рестораторів із сегмента елітних на сегмент демократичних ресторанів. Ресторани середньоцінового сегмента преважують на ринку. У регіонах тенденція до збільшення частки закладів середньоцінового сегмента ще більш помітна. Найбільш динамічно розвиваються демократичні ресторани, що мають яскраво виражену спеціалізацію за кухнею.

Переваги за типом кухні дуже неоднозначні, особливо в регіонах України. Характерна прихильність до певного продукту, а не до типу кухні як такого, наприклад переваги м'яса, часто певного вигляду (свинина, куряче м'ясо), у виконанні різних кухонь або риби і морепродуктів. Переважно в Україні у певних кухонь є групи шанувальників, іноді споживачі віддають перевагу улюбленому продукту в улюбленому виконанні, при цьому абсолютно не важливо, до якої кухні належить та або інша страва [7].

Аналізуючи формати ресторанів, можемо простежити, що нині процвітає загальносвітова тенденція до здорового способу життя і харчування. У ресторанному бізнесі це також проявляється дуже активно, зокрема в розвитку фаст-фудів, що пропагують здорову їжу. Прикладами можуть бути мережеві заклади Fresh Line, Salateira, Salatnik, які готують їжу, що вважається корисною. Але справа не

тільки в продуктах: більш здоровими здаються страви, які приготовані на ваших очах, так би мовити, прямо з печі, з-під ножа, тому нині актуальна тенденція відкритих кухонь. Якщо людина бачить, що страву приготовлено на її очах, на підсвідомому рівні вона здається більш свіжою. Але тут ключовим є саме психологічний момент, адже готувати можуть і з не зовсім якісних продуктів.

До 2014 р. відкриті кухні не були поширеним явищем, а сьогодні практично всі намагаються винести хоча б якийсь процес «на огляд» гостям. Раніше це були суші, зараз у залі готують м'ясо, піцу, сандвічі, бургери [7]. У 2018 р. тенденція здорового харчування може продовжитися і для ресторанів проявиться саме в наявності таких відкритих кухонь.

Вегетаріанський напрям як крайній прояв тенденції до здорового способу життя також буде розвиватися. Проявлятиметься частіше за все не у відкритті вегетаріанських ресторанів, які поки ще є досить ризиковими, а в появі окремих страв і розділів у меню. Вегетаріанські, пісні й дієтичні страви нині користуються попитом у ресторанах, особливо якщо вони об'єднані в загальній групі меню.

Останнім часом активно розвиваються і набувають популярності ресторани національних кухонь. За даними РІА «Ресторанний гід», серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській – 36,8%. Проте значна увага приділяється й французькій кухні – 21%; італійській, кавказькій, японській – по 7,9%; усім іншим – 18,5%. Тематичні ресторани є дуже популярними як серед українців, так і серед туристів.

У результаті зростання міграційних потоків в Україні прослідковуються деякі особливості, які позначилися на розвитку ресторанного бізнесу. Першою особливістю такого впливу є залучення іноземних шеф-кухарів, які приїжджають працювати в українських ресторанах. Ця тенденція поступово набирає обертів, оскільки тільки носії культури своєї країни зможуть приготувати національні страви та передати їй національний колорит.

Так, наприклад, уродженець Італії Маттео Біофава успішно працює шеф-кухарем в італійському ресторані Va Vene Bistro у Києві. Одним із найкращих шеф-кухарів японської кухні вважають Такаші Кобаяші, який працює шефом у київському ресторані San Tori. У східному ресторані «Кувшин», який також знаходиться у Києві, працює шеф-кухарем Трістан, грузин за національністю [8]; француз Жан-Луї Дюжер 12 років успішно працює в ресторані «Про-

ванс» у Черкасах; одним із найкращих шеф-кухарів японської кухні вважають Фудзівару Йошихіро, який нині працює шеф-кухарем ресторану високої японської кухні Yoshi Fujiwara в Черкасах; у кафе грузинської кухні «Стумарі», який також знаходиться у Черкасах, працює шеф-кухарем Тимур Гомурашвілі [9–11].

Таким чином, відбувається розширення смаків української аудиторії та її знайомство з до цього небаченими особливостями конкретної національної культури.

Слід зауважити, що останніми роками активізувався розвиток чайних і кав'ярень-кондитерських. Стають популярними заклади із цінним рівнем 15–25 грн., що пропонують каву, борошняні й кондитерські вироби, шоколад. Але буму, як передбачалося, не відбулося. І тут стратегічно вірним кроком є створення не одиначної кав'ярні або кондитерської, а мережі таких закладів. Це зумовлено передусім технологічними причинами (набагато вигідніше створювати власний цех для роботи на декілька закладів) і маркетинговими причинами (споживач швидко звикає до певної торгової марки і продукції) [12].

2017 р. був багатим на ресторани відкриття. Так, у Черкасах з'явився десяток нових ресторанів і кав'ярень: New York Street Pizza (ресторан-піцерія для сім'ї та друзів); ресторан 01 Adana Kebap-Pizzeria (ресторан турецької кухні); кафе Lviv Croissants; гриль-бар «Сад»; Gastrobar «Не говорите маме»; бар-ресторан KIM BAR; кав'ярні Cult coffee, Blackberry-espresso bar, Coffee Klatch, «Сахара не надо», де відвідувачам пропонують класичний асортимент кавових напоїв, які готують зі стовідсоткової арабіки.

Пивні ресторани розвивалися і будуть розвиватися, адже наша країна ментально пше-

нично-ячмінна, а не винна. Ось чому пивна тематика зараз на підйомі. По-перше, легше купити сировину, її не треба вирощувати на десятирічних виноградниках. По-друге, пиво дозріває набагато швидше і може варитися прямо в ресторані невеликими партіями. По-третє, крафтове пиво нині надзвичайно популярне, тому якщо існує вдала концепція закладу, під нього досить легко підв'язати популярний м'ясний напрям, напрям копчення-в'ялення і навіть азіатську кухню.

Популярності набуває все, чого не можна купити в магазині, все, що виробляється тут же на місці, в ресторані. Це стосується лімітованих партій пива, наливок, настоянок, а також кави, яка обсмажується за індивідуальним замовленням, і безалкогольних напоїв, таких як лимонад. І чим далі, тим популярнішими будуть ставати ресторани, що реалізують крафтову продукцію.

Отже, зараз недостатньо просто створити хороший ресторан із пристойною кухнею, потрібно створити індивідуальний продукт чи напій, який можна буде назвати і подати як hand made.

**Висновки з цього дослідження.** Таким чином, на ринку ресторанних послуг постійно відбуваються зміни. Це пояснюється тим, що ресторанний бізнес – дуже специфічна сфера діяльності, частина індустрії гостинності, яка повністю залежить від вражень споживачів. Це означає, що слід і надалі розвивати та підтримувати ресторанний бізнес як частину індустрії гостинності, що є обличчям країни, тому цей напрям потребує подальших досліджень. Перераховані тенденції зумовлюють появу нових видів організації ресторанного господарства, зростання конкуренції між ними, поглинання неконкурентоспроможних.

#### ЛІТЕРАТУРА:

1. Варфоломеева В.Л. Главные направления развития массового питания. Коммерческое дело в России: история, современное состояние, будущее: тезисы докл. междунар. науч.-практ. конф. М.: МГУК, 1999. 88 с.
2. Костенюкова Г.А., Аничкина О.А. Ресторанный бизнес как составная часть общественного питания, проблемы и возможности на региональном уровне. Актуальные вопросы экономики и управления: материалы II междунар. науч. конф. М.: Буки-Веди, 2013. С. 50–52.
3. Аветисова А.О. Ресторанні мережі: конкурентні переваги, проблеми, перспективи розвитку. Вісник соціально-економічних досліджень. 2005. № 28. С. 117–123.
4. 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.
5. П'ятницька Г.Т., П'ятницька Н.О. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства. Економіка розвитку. 2013. № 1(65). С. 122–126.
6. Эгертон-Томас К. Ресторанный бизнес. Как открыть и успешно управлять рестораном; М.: РосКонсульт, 1999. 272 с.

7. Актуальные ресторанные тенденции 2016-2017 в Украине. URL: <https://lasoon.com.ua/kyev/expert-opinion/aktualnye-restorannye-tendentsii-2016-2017-v-ukraine>.
8. Вплив міграційних процесів на розвиток ресторанної справи в Україні сьогодні / Ю.К. Власенко, С.І. Адамчук, К.Є. Сніжицька. Інтелект. Особистість. Цивілізація. 2017. № 14. С. 62–69.
9. Дюжер Ж.-Л. Что повар-француз готовит в Черкасском ресторане. URL: <http://lichnosti/zhan-lui-dyuzher>.
10. Фудзивара Йошихиро – шеф-повар ресторана высокой японской кухни YOSHI FUJIWARA. URL: <http://www.cherkassy.yoshi-fujiwara.ua/chef/>.
11. Приходите в гости: в Черкассах открылось грузинское кафе. URL: <http://in.ck.ua/kafe/prihodite-v-gosti-v-cherkassah-otkrylos-gruzinskoe>.
12. Початок епохи закладів ресторанного господарства. URL: <http://vivposter.com/news/146-Zaklad-restorannogo-gospodarstva/>.

#### REFERENCES:

1. Varfolomeeva, V. L. (1999) Main directions of catering development. Kommercheskoe delo v Rossyy: istoriya, sovremennoe sostoyaniye, budushchee: brief outline report of internat. scient.-pract. conf. Moscow: Yzd-vo MGUK, 88 p.
2. Kostenyukova, H. A. and Anichkina, O. A. (2013) Restaurant business as a component of catering, problems and possibilities at regional level. Aktual'nye voprosy ekonomiky i upravleniya: materials of the II internat. scient. conf. Moscow: Buky-Vedy, pp. 50-52.
3. Avetysova, A. O. (2005) Restaurant networks: competitive advantages, problems, prospects of the development. Visnyk sotsial'no-ekonomichnykh doslidzhen', (28), pp. 117-123.
4. Antonova, V. A. (2007) Competition and management by restaurant enterprises competition in the conditions of market formation. Naukovyy visnyk Poltav's'koho universytetu spozhyvchoyi kooperatsiyi Ukrayiny, 1 (21), pp. 54-57.
5. Pyatnyts'ka, H. T. and Pyatnyts'ka, N. O. (2013) The influence of innovative changes on the activity of restaurant enterprises. Ekonomika rozvytku, (1), pp. 122-126.
6. Kristofer Egerton-Tomas (1999) Restorannyy biznes. Kak otkryt' i uspeshno upravlyat' restoranom. per. s angl. Moscow: RosKonsul't. – 272 p.
7. Aktual'nye restorannye tendentsii 2016-2017 v Ukraine. Available at: <https://lasoon.com.ua/kyev/expert-opinion/aktualnye-restorannye-tendentsii-2016-2017-v-ukraine>
8. Vlasenko Yu. K., Adamchuk S. I., Snizhytska K. Ye. (2017) Vplyv mihratsiinykh protsesiv na rozvytok restorannoi spravy v Ukraini sohodni. Intelekt. Osobystist. Tsyvilizatsiia, no. 14, pp. 62-69.
9. Zhan-Lui Dyuzher. Chto povar-frantsuz gotovit v Cherkassskom restorane. Available at: <http://lichnosti/zhan-lui-dyuzher>
10. Fudzivara Yoshikhiro – shef-povar restorana vysokoy yaponskoy kukhni YOSHI FUJIWARA. Available at: <http://www.cherkassy.yoshi-fujiwara.ua/chef/>
11. Prikhodite v gosti: v Cherkassakh otkrylos' gruzinskoe kafe. Available at: <http://in.ck.ua/kafe/prihodite-v-gosti-v-cherkassah-otkrylos-gruzinskoe>
12. Pochatok epokhy zakladiv restorannoho hospodarstva. Available at: <http://vivposter.com/news/146-Zaklad-restorannogo-gospodarstva/>