

### *Ресторанне господарство Одеського регіону*

В Україні впродовж останніх років стрімке зростання курсу долара спричинило негативні тенденції в розвитку ресторанного господарства:

1. Закриття закладів харчування через банкрутство. Наприкінці 2014 р. залишилося 15,2 тис. закладів ресторанного господарства, що на 30% менше, ніж у 2013 р. Вихід з ринку послуг харчування здійснюють не тільки незалежні підприємства, але й окремі заклади мереж («Швидко», «Solo Pizza», «Челентано», «Buddha-bar») та навіть уся мережа «Дабл Кава».

2. Зниження обсягу продажів в доларовому еквіваленті на 50% за період 2013-2014 рр. у зв'язку з падінням платоспроможного попиту населення та скороченням загальної кількості клієнтів майже удвічі у всіх сегментах відвідувачів.

3. Подорожчання через девальвацію гривні продуктів харчування і напоїв змусила рестораторів переглядати меню на користь збільшення в стравах вітчизняних продуктів. Дорогі (через велику імпорتنу складову), а тому й непопулярні, страви найчастіше виключають із меню. Але й місцеві виробники та постачальники сільськогосподарських товарів і продукції харчової промисловості суттєво піднімають ціни.

4. Збільшення орендної плати, розмір якої фіксується у доларовому еквіваленті. Суттєве зростання плати за оренду приміщень підвищує собівартість виготовлення кулінарної продукції й обслуговування клієнтів, та призводить до збитків, адже значно підняти ціни на страви ресторатори не мають можливості через невеликий попит.

5. Скорочення штату співробітників та зміна режиму їх роботи - кількість працівників зменшилась майже на 50%. Варто зазначити, що зараз рестораторам не вигідно робити знижки й спеціальні пропозиції, щоб залучити клієнтів. Проте набирають популярність дисконтні купони, які можна отримати через мережу Інтернет. За деякі з них потрібно платити, а

деякі й зовсім безкоштовні (за них платять самі заклади харчування).

Відбуваються зміни у сегментуванні класичних ресторанів, які чітко поділялися на три сегменти – низький, середній і високий. Зараз відмічається перетікання аудиторії: ті, хто раніше відвідував ресторани люкс-сегмента, стали відвідувати заклади класом нижче. І таке перетікання зараз становить приблизно 30%. Експерти відзначають, що частина постійної VIP-аудиторії (високопоставлені чиновники і бізнесмени) виїхала за кордон із родинами, тому через «відтік» клієнтури особливо постраждав елітний сегмент.

Найбільш вигідним форматом для закладів ресторанного господарства на сьогодні експерти вважають сегмент недорогих кафе й ресторанів, а також «фуд-кортів» у торгово-розважальних або бізнес-центрах. Щодо барів, то через значне подорожчання алкоголю, який є їх основною пропозицією, цей вид закладів харчування втрачає свої конкурентні позиції.

Великі підприємства намагаються створити інший формат існування – так, наприклад, мережа «Світова карта» багато своїх закладів середнього класу переобладнала в ресторани «Сушия».

Переважна більшість закладів ресторанного господарства за чисельністю працюючих належить до групи малих підприємств, а 71,2% – до мікропідприємств. Як правило, це невеликі, вузькоспеціалізовані заклади, які орієнтують свою діяльність на локальний ринковий сегмент. Незначну частку закладів ресторанного господарства (лише 4,3%) складають середні та великі підприємства. Отже, ресторанне господарство є одним з найпривабливіших секторів малого бізнесу. Однак, слід зазначити, що головним чином, стан ресторанного ринку залежить від платоспроможності споживачів послуг.

Обсяг роздрібного товарообігу підприємств, які здійснювали розширення корпоративного та приватного секторів є характерним для змін у складі мережі ресторанного господарства України. Пріоритет серед них належить приватним підприємствам (14,3%) і товариствам з обмеженою відповідальністю (28,9%). У державній та комунальній власності знаходиться 13,7% об'єктів, у кооперативній – 10,1%.