

світогляд та вдосконалюватися. Готельно-ресторанний бізнес має бути готовим до трансформації та віднаходити себе ставати з кожним роком тільки кращим.

Список використаних джерел:

1. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. URL: http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/2_2019/33.pdf
2. Сучасний стан та інноваційні процеси розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні URL: https://tourlib.net/statti_ukr/dominska.htm
3. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 479 с.
4. Онлайн маркетинг ресторанного бізнесу. URL: <https://pos-sector.net/uk/blog/reklama-i-prosuvannya-restoranu-v-interneti-2/>

Кертичак Ю. Ю.

Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – к.е.н., доцент кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

Галасюк С. С.

РІЗНОВИДИ РЕСТОРАНІВ ТА ОЗНАКИ ЇХ КЛАСИФІКАЦІЇ

Ресторани – це типи загальнодоступних закладів ресторанного господарства, в яких загальна концепція їх роботи виходить за рамки звичної (класичної) виробничої та обслуговуючої діяльності, даючи можливість творчо підходити до організації харчування та дозвілля споживачів, оформлення меню, інтер'єру тощо. У таких закладах страви та напої мають специфічні (тематичні) назви, що відповідають загальній концепції закладу. Для вітчизняних споживачів ресторан є своєрідним театром, видовищем, в якому відвідувач, по суті, платить не тільки за харчування, а й за атмосферу, ідею [1].

Загальна класифікація ресторанів, яка заснована на критеріях ДСТУ 4281:2004 [2] та дослідженнях вчених [1; 3; 4; 5], має певні ознаки (рис. 1), серед яких можна виділити три основні групи:

1. *Організація обслуговування в ресторані:*

- за функціональним призначенням – надає лише послуги харчування; надає послуги харчування у поєднанні з розвагами; ресторан спеціального призначення;
- за класом – люкс, вищий, перший;
- за методами обслуговування – повносервісний (з обслуговуванням офіціантами); із самообслуговуванням; накривання столів за попереднім замовленням;
- за контингентом споживачів – сімейний; для гурманів; дитячий тощо;
- за часом обслуговування – звичайний, швидкого обслуговування;
- за спеціалізацією – рибний; пивний; вегетаріанський; етнічний;
- за режимом обслуговування – тільки сніданок; напівпансіон; повний пансіон; спеціальне харчування, дитяче харчування;
- за ступенем новизни – класичний (з традиційною кухнею); креативний (з креативною кухнею); концептуальний.



Рис. 1. Основні ознаки класифікації ресторанів

Складено автором за джерелами [1-5]

2. Дислокація ресторану:

- за значенням – локального, міського, загальнодержавного значення;
- за місцем розташування – в окремій капітальній будівлі; у спеціально обладнаному приміщенні іншої капітальної будівлі; у торгово-розважальному комплексі; при готельному комплексі; у місцях активних пасажиропотоків (вокзалах, аеропортах); на транспорті (у вагонах залізничного, салонах авіа-, авто- та водного транспорту); за місцем роботи, навчання;
- за віддаленістю від центру міста – у середмісті; на магістралі; в структурі житлового масиву; у приміській зоні; у рекреаційній зоні (в лісі, на узбережжі моря, річки, озера тощо);
- за розмірами – малий (до 50 місць); середній (50-150 місць); великий – понад 150 місць;
- за особливостями будівлі – сучасна будівля; будівля, яка має оригінальне архітектурно-планувальне рішення.

3. Умови провадження бізнесу в ресторані:

- за формою організації бізнесу – самостійний господарюючий суб'єкт; входить до складу виробничо-торговельної або іншої компанії; входить до мережі ресторанів на умовах франчайзингу;
- за формою власності – приватний; колективний; державний; іноземних держав та міжнародних організацій.

Головними чинниками, які впливають на організацію роботи ресторану, формування його клієнтури, впізнаваність серед певного контингенту споживачів, представлені на рис. 2.

На сучасному етапі довгостроковим трендом в ресторанному бізнесі є здорове харчування, що має враховуватися учасниками ринку при виробленні концепції розвитку на українському ринку. Дослідження вчених [1, 3-8] дозволили виявити такі *інноваційні формати* ресторанного бізнесу:

- формат «slow-food»: використання мінімуму обробки продуктів, велика кількість страв з овочів і фруктів, виховання вишуканого смаку у клієнтів;
- формат «open kitchen» або кухня-вітрина: приготування страв на очах у відвідувачів;



Рис. 2. Чинники, що впливають на категорію ресторану

Складено за джерелами [1, 3-5]

- формат «cross-cooking» або стиль «ф'южн»: кухня для естетів, орієнтована на міксований стиль в їжі і концепції;
- формат «риба як нове м'ясо»: інтерпретація виключно м'ясних страв з використанням риби та морепродуктів;
- формат «finger-food» (фуршет, де їдять тільки руками) і «tapas» (на стіл подається одна тарілка для всіх) як певні формати подачі страв;
- формат «fast-casual»: спрямований на тих, хто любить здорову їжу, але не хоче довго чекати; гості отримують їжу, наближену за якістю до дорогих ресторанів за невеликі гроші, та кращий сервіс, ніж у фаст-фуді;
- формат «pop-up»: створення ресторанів, які працюють тимчасово (від декількох годин до декількох місяців) на певній території або в незвичній локації, де організація традиційного типу закладу ускладнена; можуть використовуватися для короткострокових івентів або для ознайомлення споживачів з новими стравами з метою вивчення попиту на них;

– формат «віртуальний ресторан»: заклад, в якому мінімізуються витрати за рахунок відсутності приміщення для обслуговування відвідувачів, тому персонал і кухарі можуть зосередитися на ефективності на розробці нових кулінарних напрямків; такий заклад працює тільки на доставку продукції та приймає замовлення онлайн.

Реалії сьогодення вимагають від українських закладів ресторанного господарства значної інноваційної активності в умовах загострення конкурентної боротьби. Цьому сприятиме застосування прогресивних форм і методів обслуговування, проведення модернізації екстер'єру та інтер'єру закладів, використання високотехнологічного обладнання, добору професійного персоналу, використання інтернет-технологій.

Список використаних джерел:

1. П'ятницька Г.Т. Стратегії розвитку ресторанного бізнесу в умовах кризи. *Індустрія туризму і гостинності в Центральній та Східній Європі*. 2021. № 1 (2). С. 40-48. URL: <https://doi.org/10.36477/tourismhospcee-2-5>.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Національний стандарт України. Київ: Держспоживстандарт України, 2004. 16 с.
3. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навчальний посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2017. 280 с.
4. Мельниченко С.В., Присакар І.І. Ресторанний бізнес в Україні: перспектива чи втрачена вигода? *Економічний простір*. 2015. № 97. С. 101-116.
5. Галасюк С.С. Особливості розвитку етнічних ресторанів в Одеському регіоні. *Перспективи розвитку галузей економіки з урахуванням сучасних євроінтеграційних процесів*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., 21-22.04.2017 р. Дніпро: Перспектива, 2017. С. 57-60.
6. Рябенька М. Перспективи розвитку нових форматів закладів ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*. 2021. № 24. URL: <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2021-24-51>.

7. Скляр В., Вадакарія М. Інноваційні формати підприємств ресторанного господарства: сучасний стан та перспективи в Україні. *Управління розвитком сфери гостинності: регіональний аспект*: матеріали Міжнар. наук.-практ. конф. Чернівці: Технодрук, 2022. С. 227-232.
8. Завадинська О.Ю., Кінчур А.А., Деревицький Є.В. Сучасні тенденції впровадження інноваційних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства. *Підприємництво і торгівля*. 2019. № 25. С. 54-59.

Коломієць Д. В.

Одеський національний економічний університет
м. Одеса, Україна

*Науковий керівник – ст. викладач кафедри
туристичного та готельно-ресторанного бізнесу*

Павлоцький В. Я.

СПЕЦИФІКА ФУНКЦІОНУВАННЯ РИНКУ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ УКРАЇНИ ТА ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ

В останній час, незважаючи на вплив різноманітних кризових явищ, ринок ресторанних послуг в Україні активно розвивався, перетворившись на вид туристичної діяльності, що розвивається найбільш стрімко.

Особливістю функціонування ресторанного господарства в його економічному та соціальному прояві є забезпечення якості життя населення шляхом задоволення фізіологічних потреб. Динамічний розвиток цієї галузі зумовлює появу підприємств ресторанного господарства різних типів і цінкових категорій, що дає можливість споживачам вибрати той вид підприємства, який найбільше їм підходить за всіма критеріями.

Основним вектором розвитку інновацій в ресторанному бізнесі є нововведення в технології виробництва продукції, до яких відносять виробництво та реалізацію нових видів продукції, зміни в їх біохімічному складі, застосування нового автоматизованого обладнання, нових способів обробки продукції, які приведуть до можливості скорочення часу виробництва