

бути основною причиною або мотивацією подорожей для відвідувачів певної туристичної дестинації.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. Ткаченко Т. І. Професіографічна екскурсія як сучасна форма позитивного іміджу туристського продукту України /Актуальные научные исследования в современном мире: XXIII Междунар. научн. конф., 26-27 березня 2017 г., Переяслав-Хмельницький. // Сб. научных трудов – Переяслав-Хмельницький, 2017. – Вып. 3(23), ч. 4 – С. 55-60.
2. Ткаченко Т. І., Кривко Л. О. Історія розвитку екскурсійної справи західного регіону України / Т. І. Ткаченко, Л. О. Кривко // Актуальные научные исследования в современном мире: XXXI Междунар. научн. конф., 26-27 ноября 2017 г., Переяслав-Хмельницький. // Сб. научных трудов – Переяслав-Хмельницький, 2017. – Вып. 11(31), ч. 2 – С. 111 – 117
3. Ткаченко Т.І., Верчук І.О. Аналіз гастрономічно привабливих місць міста Києва / Україна у світових глобалізаційних процесах: культура, економіка, суспільство: тези доповідей Міжнар. наук. -практ. конф., Київ, 20-21 берез., 2019р. / М-во освіти і науки України; Київ. ун-т культури, Київ. нац. ун-т культури і мистецтв – Київ, 2019. – С.168-170
4. Tkachenko T., Kovalska L. E-tourism, as display of dominant criterion of modern tourism-operating: relevant provisions, tools, use // Часопис соціально-економічної географії: Міжрегіон. зб. наук. праць. – Харків, ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2017. – вип. 23 (2). – с.19-22.

*Шикіна О.В., кандидат економічних наук, доцент,  
доцент кафедри туристичного  
та готельно-ресторанного бізнесу  
Андрєєва Д., студентка,  
Одеський національний економічний університет,  
Одеса, Україна*

### **РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС ЯК СКЛАДОВА ІНФРАСТРУКТУРИ ТУРИЗМУ**

Ресторанне господарство в усі часи було затребуваним та економічно вигідним видом людської діяльності. У багатьох країнах світу ресторанне господарство є одним з найбільш розповсюджених видів малого та середнього бізнесу. Ресторанне господарство, як основна складова частина індустрії гостинності, складається як із потужних підприємств, які випускають різноманітну харчову продукцію, так і невеликих приватних підприємств: ресторанів, кафе, барів.

Розглянемо основні терміни, що використовуються у даній сфері.

Само ресторанне господарство, згідно з ДСТУ 4281:2004, визначають як вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього [1].

Так, заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-

## ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

торговельну діяльність: виробляє і (або) доготовляє, продає і організовує споживання продукції власного виробництва та закупних товарів, може організувати дозвілля споживачів [2].

Підприємством ресторанного господарства називають заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку.

Особливості діяльності закладів ресторанного господарства полягають в одночасному поєднанні трьох функцій (рис. 1). Таким чином, основним призначенням підприємств ресторанного господарства є надання послуг організації харчування людей поза домом.



Рис. 1. Функції закладів ресторанного господарства

За нормативною документацією всі типи підприємств ресторанного господарства поділяються на чотири головні групи за функціональним призначенням (рис. 2) [3].



Рис. 2. Характеристика підприємств ресторанного господарства за функціональним призначенням

## ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

Розглянемо підприємства ресторанного господарства за функціональним призначенням (табл. 1) [1]. Ці підприємства відрізняються за асортиментом продукції і складністю її приготування; технічним оснащенням, кваліфікацією персоналу; якістю і методами обслуговування; видами послуг, що пропонуються.

**Таблиця 1**

### **Особливості різних типів підприємств ресторанного господарства за функціональними групами**

Функціональна група	Тип закладу ресторанного господарства (ЗРГ)	Різновид ЗРГ	Характеристика особливості
1	2	3	4
Підприємства, які здійснюють продаж їжі та напоїв, зазвичай призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них	<b>Ресторан</b>		Заклад РГ з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, високим рівнем обслуговування і комфорту у поєднанні з організуванням відпочинку і дозвілля споживачів.
	-	Ресторан-бар	Різновид ресторану, до складу якого належить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою ресторану або барна стойка розміщена в торговельній залі ресторану.
	<b>Кафе</b>		Заклад РГ із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами.
	-	Кав'ярня	Різновид кафе з різноманітним асортиментом кави.
	-	Кафе-бар	Різновид кафе, до складу якого входить бар, торговельна зала якого суміжна з торговельною залою кафе або барна стойка розміщена в торговельній залі кафе.
	-	Кафе-пекарня	Різновид кафе, відмінною ознакою якого є виробництво і продаж хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів на місці.
	-	Чайник салон	Різновид кафе з широким асортиментом чаю, де можна продавати кондитерські, булочні та борошняні кулінарні вироби.
	<b>Кафетерій</b>		Заклад РГ самообслуговування з асортиментом страв нескладного готування і напоїв, торговельна зала якого обладнана торговельно-технологічним устаткуванням, призначеним для роздавання їжі.
	<b>Закусочна</b>		Заклад РГ самообслуговування, де переважає асортимент гарячих і холодних закусок, страв нескладного готування, призначений для швидкого обслуговування споживачів.

1	2	3	4
Підприємства, які здійснюють продаж напоїв і страв до них, зазвичай призначених для споживання на місці, з показуванням розважальних вистав або без них	<b>Бар</b>		Заклад РГ, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і закупні товари продають через барну стойку
	-	Нічний клуб	Різновид бару або ресторану, який працює переважно в нічні години, з організуванням різноманітних видовищ і розважально-танцювальних програм із музичним супроводом.
	-	Пивна зала	Різновид бару або ресторану з широким асортиментом пива
Підприємства, які здійснюють продаж їжі та напоїв для споживання за професійними ознаками	<b>Їдальня</b>		Заклад РГ для обслуговування певного контингенту споживачів із різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закупних товарів, в якому страви можуть надавати у вигляді скомплектованих раціонів харчування.
	<b>Буфет</b>		Заклад РГ із обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило, стоячи чи продають на винос.
Постачання їжі, приготованої в інших місцях	<b>Фабрика-заготівельня</b>		Заклад РГ, призначений для механізованого виробництва власної продукції та централізованого забезпечування нею інших закладів РГ та об'єктів роздрібної торгівлі
	<b>Фабрика-кухня</b>		Заклад РГ, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця
	<b>Домова кухня</b>		Заклад РГ, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам
	<b>Ресторан за спеціальними замовленнями (catering)</b>		Заклад РГ, призначений готувати і постачати готову їжу та організовувати обслуговування споживачів в інших місцях за спеціальними замовленнями.

Нічні клуби та бари задовольняють попит на розваги (зняття стресу). Ресторани – на поєднання задоволення від споживання їжі та відпочинок. Їдальні задовольняють попит на харчування протягом роботи чи навчання. Ресторани за спеціальними замовленнями (catering) задовольняють попит на мобільність і доступність у будь-якому місці та на різного роду заходах.

Ресторанний бізнес має ряд відмінностей від інших компонентів туристського продукту.

По-перше, обслуговуючий персонал повинен говорити мінімум однією іноземною мовою, крім англійської. Персонал повинен бути виключно

## ГОСТИННІСТЬ, СЕРВІС, ТУРИЗМ: ДОСВІД, ПРОБЛЕМИ, ІННОВАЦІЇ

ввічливим і уважним по відношенню до відвідувачів, в міру можливостей виконувати бажання гостей.

По-друге, коли відбувається процес обслуговування групи туристів, слід пропонувати заздалегідь продумане меню сніданку, обіду і вечері, не забуваючи врахувати вік і національність гостей. Страви, які входять до переліку, допустимо повторити не раніше, ніж через 3 дні.

Харчування під час туристського подорожі не обмежується тільки відвіданням ресторанів, включених в комплексний тур. Основний прийом їжі здійснюється на місці проживання групи. У готелі, як правило, функціонує кілька кафе чи ресторанів. У великих готелях, часто для гостей відкриті два ресторани, один з яких люксовий, а інший типу кафе, для сніданків.

У сфері туристичного обслуговування харчування вважається однією з ключових послуг. Крім фізичної потреби, харчування в туризмі розглядається як один із суттєвих компонентів розваги і пізнання національної культури. Гастрономія є важливим елементом культури народу, несе явні відмінності, представляє елемент пізнання і спосіб отримання задоволення.

### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ**

1. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація [Чинний від 2004-09-20]. Вид. офіц. Київ, 2004. 16 с.
2. Організація ресторанного господарства : навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 165 с.
3. Кирніс, Н.І. (2020). Забезпечення конкурентоспроможності ресторанів за спеціальним засовленням (catering). Дис. канд. економ. наук: 08.00.04. Львів. С. 243.