

РОЗШИРЕННЯ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ШЛЯХОМ ВІДКРИТТЯ МЕРЕЖІ КАВ'ЯРЕНЬ

У статті ведеться мова про ресторанну справу в Україні. Проводиться аналіз ресторанного господарства міста Одеси. Приділяється увага кав'ярням міста, оцінюється їх концепція, товари та послуги, що вони пропонують. Увага зосереджена на гастрономічній кав'ярні, що знаходиться у центрі міста «Traveler's Coffee Odessa». Проводиться оцінка конкурентоспроможних закладів міста Одеси. Проводиться аналіз ведення бізнесу ресторанної справи шляхом купівлі франшизи. Проводиться аналіз структури сучасного ринку ресторанних послуг та отримана динаміка розвитку галузі. Здійснюються заходи щодо відкриття мережі кав'ярень з однаковою концепцією, головною складовою кожного закладу залишається високоякісна кава.

Ключові слова: ресторанне господарство, туристичний центр, бізнес, кейтеринг франчайзинг, тематичні ресторани.

Пугачева Инна, Кичук Надежда

РАСШИРЕНИЕ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА ПУТЕМ ОТКРЫТИЯ СЕТИ КОФЕЕН

В статье идет речь о ресторанном деле в Украине. Проводится анализ ресторанного хозяйства города Одессы. Уделяется внимание кофейням города, оценивается их концепция, товары и услуги, которые они предоставляют. Внимание сосредоточено на гастрономической кофейне, что находится в центре города «Traveler's Coffee Odessa». Проводится оценка конкурентоспособных заведений города Одессы. Проводится анализ ведения бизнеса ресторанного дела путем покупки франшизы. Проводится анализ структуры современного рынка ресторанных услуг и получена динамика развития отрасли. Осуществляются мероприятия по открытию сети кофеен с одинаковой концепцией, главной составляющей каждого

заведення остається високоякісний кофе.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, туристический центр, бизнес, кейтеринг франчайзинг, тематические рестораны.

Puhachova Inna, Kichuk Nadia

DISCOVERY NETWORKS OF COFFEE HOUSES

The article is talking about the restaurant business in Ukraine. The analysis of the restaurant industry of Odessa. Attention is paid to coffee houses of the city, estimated their concept, products and services that they offer. Attention is focused on gastronomic coffee shop, located in the city center «Traveler's Coffee Odessa». The estimation of competitive institutions of Odessa. Analysis of business restaurant business by buying a franchise. The analysis of the structure of the market and restaurant services received development in the industry. Measures are being taken to open a chain of coffee with the same concept, the main component of each institution is a high-quality coffee.

Keywords: restaurant business, tourist center, business catering franchise, themed restaurants.

Актуальність проблеми. Ресторанне господарство – це сфера людської діяльності, що в останні роки стрімко розвивається. У всьому цивілізованому світі воно є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому між закладами та підприємствами постійно точиться боротьба за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти; за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Експерти вважають, що український ресторанний ринок розвивається дуже динамічно збільшилась кількість ресторанів та інших підприємств ресторанного господарства; поліпшилися їх зовнішній вигляд і асортимент пропонованих страв і напоїв. Однак до повного насичення ще далеко. Наприклад, в Америці на 600-700 мешканців припадає 1 ресторан, а в Києві - 1 на 3,5 тисяч. Отже, кількість ресторанів буде зростати, водночас і конкуренція стане жорсткішою. Що ж стосується Одеси, то цей показник вище, адже наше місто туристичне.

За останні роки ресторанна справа набуває великої популярності, адже Україна набуває туристичного потенціалу. Одеса – туристичне місто, тому епіцентр розвитку ресторанної справи саме тут. Для того, щоб туризм розвивався необхідно підтримувати розвиток ресторанного бізнесу, тому відкриття мереж кав'ярень є досить перспективною справою. Чому кав'ярні, – тому що кава за останнє десятиліття стала одним з найуживаніших продуктів.

Аналіз останніх досліджень та публікацій. Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А.І.Усіна, Т.П.Кононенко, Н.В.Полстяна, І.В.Хваліна, О.Л.Іванік, Г.Б.Мунін, А.О.Змійов та ін.

Мета статі – розкрити загальні інноваційні підходи в розвитку ресторанного господарства України, та показати необхідність розвитку даної сфери.

Виклад основного матеріалу. Бізнес у тому числі й ресторанний суттєво змінився останніми десятиліттями, велику роль в цьому зіграли інновації.

У даний час ринок послуг ресторанного господарства постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. Як сфера підприємницької діяльності, ресторанне господарство виконує соціальну (задоволення потреб споживачів) та економічну (підприємницька діяльність в обслуговуванні споживачів) функції. Економічні функції сфери ресторанного господарства розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва й обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги порівняно з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оборотність вкладених коштів [3].

Дані статистичних щорічників Державної служби статистики України за 2013 рік дають змогу прослідкувати динаміку змін загальної кількості закладів і їх товарооборот [1]. Аналіз структури сучасного ринку ресторанних послуг та отримана динаміка розвитку галузі. Дані табл. 1 свідчать, що незважаючи на зменшення загальної кількості закладів ресторанного господарства у 2014 р., роздрібний товарооборот у розрахунку на один об'єкт навпаки трохи збільшився,

що спричинено постійною нестабільністю курсів валют та інфляцією.

Таблиця 1

Заклади ресторанного господарства України (на кінець 2014 р.)

Показники	Усього по Україні			У тому числі					
				У містах та селищах міського типу			У сільській місцевості		
	2013 р.	2014 р.	2014 р. у % до 2013 р.	2013 р.	2014 р.	2014 р. у % до 2013 р.	2013 р.	2014 р.	2014 р. у % до 2013 р.
Кількість об'єктів ресторанного господарства, од.	21619	20578	95,2	14582	14024	96,2	7037	6554	93,1
Кількість посадкових місць, тис.	1521,1	1471,9	96,8	1155,7	1125,5	97,4	365,4	346,4	94,8
Кількість посадкових місць у розрахунку на один об'єкт, пос місць/ од.	70	72	x	79	80	x	52	53	x
Роздрібний товарооборот у розрахунку на один об'єкт, тис. грн.	559,5	597,4	106,8	766,6	809,4	105,6	130,4	143,7	110,2
Забезпеченість місцями у розрахунку на 10 тис. осіб	334	324	x	368	359	x	258	246	x

Ресторанне господарство є галуззю основу якої складають підприємства, що характеризуються єдністю форм організації виробництва і обслуговування споживачів і розрізняються за типами і спеціалізацією.

Розвиток ресторанного господарства:

- дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;

- надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;

- дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах. Ресторанне господарство однією з перших господарчих галузей України перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова форма системи ресторанного господарства, з'явилася велика кількість приватних підприємств.

Підприємства ресторанного господарства є чисто комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро та ін.), але разом з тим розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, студентські, шкільні. З'являються комбінати, фірми, які беруть на себе завдання організації громадського харчування.

Конкуренція – невід'ємна складова ринкової економіки, оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного підприємства – підвищення якості продукції та послуг, що надаються. Успішна діяльність підприємства (фірми) визначається якістю наданих послуг, які повинні:

- чітко відповідати певним потребам;
- задовольняти вимоги споживача;
- відповідати прийнятним стандартам і технічним умовам;
- відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;
- надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;
- забезпечувати отримання прибутку.

Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати всі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку [5].

Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах. В Україні ж, яка довго була у складі СРСР і в якій спостерігався брак елементарних продуктів, сьогодні немає культури харчування і відповідно культури ресторанного бізнесу. В нашій країні ресторанна справа, на думку більшості фахівців, перебуває на стадії зародження [4, с. 1-2].

Останнім часом намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій; до домівки. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering".

Послугу з "кейтерингу" здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, створені на базах ресторанів.

Крім того, особливість сьогоденної ситуації полягає у тому, що розвиток ресторанної справи відбувається в комплексі із розвитком транспортного вузла – залізнично-дорожного вокзалу чи автовокзалу, аеропорту. Разом з тим навколо них розбудовується інфраструктура, що включає в себе готелі, магазини, численні кафе та ресторани, автомати з продажу чаю-кави.

Україна почала знайомитися із сучасним бізнесом у галузі швидкого харчування ще у 1997 році, коли компанія «McDonald's» відкрила свій перший ресторан у столиці країни. До цього місцева галузь закладів швидкого харчування була представлена лише їдальнями і кафетеріями радянського типу [4, с. 1-2].

Компанія «McDonald's», будучи найбільшим франчайзером у світі, відкрила в 16 містах України понад 50 ресторанів і планує відкрити ще 5-6 нових закладів та реконструювати два заклади в Києві. Сума інвестицій у відкриття одного закладу становить 0,5-2 млн. доларів США. Власні ресторани цієї компанії складають лише 27% від загальної кількості, інші 73% – власність операторів, тобто франчайзі. Поряд із «McDonald's» на українському ринку фаст-фуду функціонують такі підприємства, як «Картопляна хата», «Українське бістро», «Сбарро» та інші.

Сьогодні ресторанна справа, як зазначалося вище, перебуває лише на стадії зародження. Такий вид бізнесу залишається привабливим як довгострокова інвестиція з вірогідною прибутковістю в 15—20% або незалежно від збитковості як іміджевий інструмент його власника. За інформацією Асоціації ресторанного бізнесу України, темпи розвитку ринку ресторанних послуг коливаються в межах 60-100% на рік [9].

Серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській – 36,8%. Проте значна увага приділяється і французькій кухні – 21%; італійській, кавказькій, японській по 7,9%; всі інші – 18,5% [2, с.10-18.]. Тематичні ресторани також є дуже популярними як серед українців, так і туристів. В Україні вже є певний досвід у створенні таких закладів харчування, найвідоміші з яких у Львові: «Криївка», присвячений героям УПА, планується відкриття автомобільного ресторану; у Києві: «Шинок», «Вулик», «Царське село», – ресторани-

музеї – присвячені українським традиціям [7].

Що ж стосується Одеси, то можна сказати, що наше місто є одним з туристичних центрів країни, а отже ресторанна справа розвивається дуже стрімко. Слід зазначити, що існує декілька мереж ресторанів, які досить популярні останні 3-5 років, це такі як: «Компот», «Дача», «Tavernetta», «Steak House», «Рыба», «Свеча», «Гранат». Всі ці заклади стали улюбленцями одеситів та гостей міста, Але найбільшої популярності нині набувають кав'ярні. Одесу можна по праву назвати містом, яке несе культуру кави. Гастрономічна кав'ярня про яку знає кожен мешканець це - «Traveler`s Coffee Odessa».

На початку свого шляху, який розпочався восени 2013 року, «Traveler`s Coffee Odessa» був лише франшизою відомої російської мережі «Traveler`s Coffee». Згодом заклад розширився, відмовився від франшизи, став пропонувати нові послуги та товари, такі як: страви європейської, одеської, американської кухні; були введена послуга куріння кальяну, у закладі з'явився алкоголь, але найважливішим все одно залишається кава.

Франчайзинг (фр. *franchise* – пільга, привілей) – форма співпраці між юридично та фінансово незалежними сторонами (компаніями та/або фізичними особами), в рамках якої одна сторона (франчайзер), що володіє успішним бізнесом, відомою торговою маркою, ноу-хау, комерційними таємницями, репутацією та іншими нематеріальними активами, дозволяє іншій стороні (франчайзі) користуватися цією системою на певних умовах [8].

«Traveler`s Coffee Odessa» – одне з найбільш відвідуваних закладів міста, адже тут можна знайти все. Дуже затишний інтер'єр, смачна та якісна кава, казкові десерти та страви основної кухні. Щорічно заклад відвідує більш ніж 50% місцевого населення та значна кількість туристів. Саме за цих причин власники вирішили, що необхідно розвивати свій бізнес. Таким чином у 2015 році народжується кав'ярня з елементами барного мистецтва «The Roastery by Odessa», яка з перших місяців роботи полюбилася всім мешканцям та гостям міста. «The Roastery by Odessa» знаходиться в одному з найлюдяніших місць Одеси, незалежно від того день це чи ніч, - в Аркадії. У закладі встановлений свій обсмажувальний прилад, тому кава тут завжди свіжа та ароматна. В 2016 році, власники вже двох кав'ярень, подарували життя рибному ресторану «Terrace sea view».

Заклад знаходиться у мальовничому місці,- на пляжі Ланжерон. Інтер'єр у біло-блакитних тонах, що ще більше нагадує про те, що ресторан знаходиться на узбережжі Чорного моря. Висока кухня у стилі ф'южн полюбилася усім. Смачна кухня, затишна атмосфера, жива музика, бездоганний сервіс – саме те, чому сюди хочеться повертатися знову і знову. Ці три заклади мають різне меню, інтер'єр, місце розташування, але що залишається незмінним, – так це якісний продукт, – тобто кава найвищого гатунку, сервіс та товари.

Висновок. Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з'являються нові заклади громадського харчування. Найбільшими містами з розвиненим ресторанним бізнесом досі залишаються : Київ, Львів, Одеса. В Одесі останнім часом кафе, кав'ярні, ресторани стали витіснити їдальні та заклади швидкого харчування. Людей постійно необхідно дивувати, для того, щоб вони знову і знову поверталися в заклади, тому необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, слідкувати за тим, як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, розглядати у контексті їх уподобання.

Література

1. Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Доступ. - <http://www.ukrstat.gov.ua>.
2. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства.//Податки та бухгалтерський облік.–2013.-№71. – с.10-18.
3. Лучшие рестораны Украины [Електронний ресурс]. – Доступ. – www.restoran.ua
4. Ніколаєнко В. Громадське харчування: організація роботи, документальне оформлення, облік.// Бухгалтерія торговельного підприємства: від А до Я. – 2015. - №16.
5. Особливості ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: . – www.rusnauka.com.ua
6. Ресторанне господарство в сучасних умовах. Основні напрями розвитку [Електронний ресурс]. – Доступ.- http://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm
7. Сучасний стан розвитку ринку послуг ресторанного господарства України та Одеської області [Електронний ресурс]. –

Режим доступу: <http://nauka.kushnir.mk.ua/>

8. Франчайзинг [Електронний ресурс]. – Доступ. – <https://uk.wikipedia.org>

9. Шинкаренко І. Ножі та виделки ресторанного бізнесу. Україна, що жує, — очима француза // *Контракти*. – 2014. – № 24. – с. 1-2.

1. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrayiny [Elektronnyy resurs]. – Dostup. - <http://www.ukrstat.gov.ua>.

2. Dzyuba N. Osoblyvosti obliku v zakladakh restorannoho hospodarstva.//*Podatky ta bukhhalters'kyu oblik.*–2013.–#71. – s.10-18.

3. Luchshye restorany Ukrayny [Elektronnyy resurs]. – Dostup. – www.restoran.ua

4. Nikolayenko V. Hromads'ke kharchuvannya: orhanizatsiya roboty, dokumental'ne oformlennya, oblik.// *Bukhhalteriya torhovel'noho pidpryyemstva: vid A do Ya.* – 2015. - #16.

5. Osoblyvosti restorannoho hospodarstva v Ukrayini [Elektronnyy resurs]. – Rezhym dostupu:. – www.rusnauka.com.ua

6. Restoranne hospodarstvo v suchasnykh umovakh. Osnovni napryamy rozvytku [Elektronnyy resurs]. – Dostup.- http://tourlib.net/books_ukr/arhipov1.htm

7. Suchasnyy stan rozvytku rynku posluh restorannoho hospodarstva Ukrayiny ta Odes'koyi oblasti [Elektronnyy resurs]. – Dostup: <http://nauka.kushnir.mk.ua/>

8. Franchayzynh [Elektronnyy resurs]. – Dostup. – <https://uk.wikipedia.org>

9. Shynkarenko I. Nozhi ta vydelky restorannoho biznesu. Ukrayina, shcho zhuye, — ochyma frantsuza // *Kontrakty*. – 2014. – # 24. – s. 1-2.

Рецензент: Карпов В.А. к.е.н., професор кафедри економіки та планування бізнесу Одеського національного економічного університету

21.10.2016