

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ ТА
МЕНЕДЖМЕНТУ ІМ. Г.Е. ВЕЙНШТЕЙНА**



МАТЕРІАЛИ

VI МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ

11 – 13 жовтня 2018 р.

ЕКОНОМІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ

**РОЗВИТКУ УКРАЇНИ НА
ПОЧАТКУ ХХІ СТОЛІТТЯ**

м.Одеса

УДК: 338.43:316.502(477)

Економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку ХХІ століття. Матеріали VI Міжнародної науково-практичної конференції 11-13 жовтня 2018 р. Одеса: Одеська національна академія харчових технологій, 2018. – 327 с.

У матеріалах конференції знайшли відображення економічні та соціальні аспекти розвитку України на початку ХХІ століття. Були запропоновані шляхи вирішення найактуальніших та нагальних проблем багатьох сфер сучасного бізнесу та новітні управлінські технології в сучасних турбулентних умовах існування підприємств. В доповідях особлива увага приділялась прикладному характеру досліджень та їх впливу на поліпшення економічної ситуації в країні.

Науковий редактор Каламан О.Б. – директор ННПЕіМ ім.Г.Е.Вейнштейна ОНАХТ

Редакційна колегія:

Агеева І.М. - к.е.н., доц., Басюркіна Н.Й. - д.е.н., доц., Купріна Н.М. - к.е.н., доц., Лагодієнко В.В. – д.е.н., проф., Немченко В.В. - д.е.н., проф., Павлов О.І. - д.е.н., проф., Рогатіна Л.П. - к.с.н., доц., Савенко І.І. - д.е.н., проф.

Рекомендовано до видання Вченою Радою Одеської національної академії харчових технологій протоколом № 2 від 02.10.2018 р.

Матеріали додаються за оригіналами рукопису

Редакційна колегія не несе відповідальності за зміст та сутність наданих матеріалів

ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Бровкіна Ю.О., к.е.н., доцент кафедри управління бізнесом
Каргіна К.Д., Карпов П.М., магістранти кафедри управління бізнесом
Одеська національна академія харчових технологій

В останні часи динамічно розвивається ресторанний ринок України. Це обумовлено появою нових форматів закладів, використання інноваційних підходів у діяльності підприємств ресторанного господарства, посиленням конкурентної боротьби між закладами харчування тощо.

За підрахунками компанії Nielsen кількість закладів громадського харчування станом на 2017 рік в найбільш великих містах України (Київ, Дніпро, Львів, Харків, Одеса, Запоріжжя) склала 10994 одиниць, в тому числі 5009 одиниць працюють у форматі ресторанів, 4427 припадає на так званий «фаст фуд» решта приходиться на бари, паби та нічні клуби. Лідером за кількістю таких закладів є м. Київ (близько 4500 од.), найменша кількість припадає на м. Львів (близько 1300 од.). Якщо припустити, що в кожному з даних закладів приблизна кількість місць складає біля 100, то в середньому на одне місце у закладах громадського харчування найбільш великих міст та областей України приходиться 11 осіб, в той час як в Європі та США цей показник складає 5–7 осіб на одне місце. Слід також зазначити, що дані розрахунки не включають кількість туристів та гостей міст.

Споживачі стають більш вибагливими до вибору закладів харчування, але основним критерієм все частіше стає якість кухні. Сучасні ресторатори намагаються привабити клієнтів цікавим інтер'єром, меблями та посудом, а також поєднати все це з досить доступними цінами. Скорочення кількості платоспроможного населення призвело до того, що найбільш популярними стали заклади у середньому та низькому ціновому сегменті. Вони найчастіше представлені у форматі ресторанів швидкого харчування. Як правило вони пропонують достатньо диверсифіковане меню в якому представлені як традиційні українські страви, так і страви азійської та європейської кухні. З причини скорочення доходів населення уповільнився розвиток закладів елітного сектору. Кількість відвідувачів у таких закладах має тенденцію до скорочення, основними напрямками розвитку є «переманювання» клієнтів у інших аналогічних закладів.

Широкого розповсюдження набули ресторани та кафе які спеціалізуються окремо на українській, італійській, японській, арабській кухні. Особливо популярними серед молоді є кав'ярні-кондитерські, булочні, паби, фаст-фуди і стріт-фуди. У зв'язку з пропагандою здорового способу життя актуальності набувають заклади здорового харчування. Достатньо популярними стають комплексні сніданки та обіди у закладах громадського харчування. Зазвичай для цього виставляється окрема реклама, в якій прописано складові меню та приваблива вартість. Поширюється такий вид ресторанного бізнесу як кейтеринг. Особливо зручними пропозиціями для працюючих в офісах стає доставка їжі. Найчастіше це відбувається у формі укладання угоди на постійне або тимчасове обслуговування з певним рестораном або кафе.

Для утримання постійних відвідувачів та залучення нових в умовах жорсткої конкуренції заклади харчування використовують інноваційні підходи як в організації обслуговування клієнтів, приготуванні їжі, так і в маркетингу. Саме сервіс, оперативний зв'язок, оптимізація відвідуваності, онлайн замовлення, доставка додому, бізнес-інструменти лояльності, розвиток у соціальних мережах та адаптація мобільних гаджетів являються сьогодні основним фактором успішних рестораторів. Серед найбільш популярних останніх тенденцій в організації ресторанного бізнесу слід відзначити такі:

- 1) Безкоштовний Wi-Fi у закладі.
- 2) Приготування кухарем фірмової страви закладу перед публікою (поряд з робочим місцем кухаря на кухні встановлюють камери, а по монітору на столику за його діями спостерігають лише ті відвідувачі, кому це цікаво).
- 3) Інтерактивне електронне меню, яке позбавляє клієнта від великої кількості паперових сторінок і окремих винно-коктейльних карт. Електронне меню є каналом зв'язку між адміністрацією та відвідувачами і дозволяє рестораторам швидко редагувати меню і вносити до нього нові страви.
- 4) Використання QR-кодів. Їх можна розміщувати на будь-яких носіях, починаючи від касових чеків і меню та закінчуючи вивісками і столиками. Сканувати QR-код можна мобільним телефоном або відеокамерою ноутбука і зберегти у закладках свого гаджета. У QR-коді можна закодувати безліч інформації - історію закладу, авторство унікальних деталей інтер'єру, меню з детальною інформацією про страви. За допомогою QR-кодів ресторан може сповіщати своїх клієнтів про акції, реалізовувати програми лояльності, влаштовувати інтерактивні опитування та голосування, отримувати відгуки про ресторан від клієнтів [1].
- 5) Інтерактивний стіл - сучасне мультимедійне рішення, яке дозволяє клієнту обрати страву, прочитати про неї всю необхідну інформацію, зробити замовлення, яке одразу ж відправляється на кухню, включити онлайн-трансляцію приготування страви.
- 6) Інтерактивний бар – це інформаційно-розважальна система, вбудована в барну стійку. По суті це інтерактивний екран, який відображає відео ефекти, характер та інтенсивність яких диктуються наявністю предметів на стійці та поведінкою людини. Призначення такої технології - розважати клієнта і утримувати його у барі якомога довше [2]. Сьогодні в Україні присутні різноманітні підходи до організації ресторанного бізнесу. Даний вид економічної діяльності найбільш активно розвивається у великих містах, причому правила розвитку диктує перш за все економічна ситуація в місті, умови конкуренції в галузі, традиції та бажання місцевого населення. Вагомий внесок у розвиток закладів громадського харчування зробили сучасні технології. Всі ці тенденції продовжують удосконалюватися та поширюватися регіонами України.

Література

1. Інновации в ресторанном бизнесе // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://nippondom.com/innovatsii-v-restorannom-biznese>.
2. Інновации в ресторанном мире // [Електронний ресурс]. - Режим доступу: <http://reston.com.ua/topics/8>.

66.	ФІНАНСОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СОЦІАЛЬНИХ СТАНДАРТІВ ДЕРЖАВИ	167
	Копайгородська Т.Г., викладач-методист економічних дисциплін, Кухарук А.А., викладач економічних дисциплін першої категорії Одеський технічний коледж	
67.	ОБГРУНТУВАННЯ БІЗНЕС-ІДЕЇ СТВОРЕННЯ ВЛАСНОЇ СПРАВИ З ПОСЛУГ ГОСТИННОСТІ	170
	Мардар М.Р., д.т.н., професор кафедри, Устенко А.Є., студент, ОНАХТ	
68.	КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ІННОВАЦІЙ НА РИНКУ РІДКІСНИХ ГАЗІВ	173
	Вігуржиська С.Ю., к.е.н., доцент, Колесник В.І. к.е.н., доцент, ОНАХТ	
69.	СУЧАСНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ТОРГОВЕЛЬНИХ МЕРЕЖ	175
	Бровкіна Ю.О., к.е.н., доцент, Козопас Є.С., магістрант, ОНАХТ, м. Одеса	
70.	ОСОБЛИВОСТІ ПОДАТКОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ БІЗНЕС-СТРУКТУР В ТЕРИТОРІАЛЬНИХ ГРОМАДАХ	176
	Лайко О.І., д.е.н., старший науковий співробітник, заступник директора з наукової роботи Інституту проблем ринку та економіко-екологічних досліджень НАН України	
71.	МАРКЕТИНГОВЕ ОБГРУНТУВАННЯ МАЛОГО ГОТЕЛЬНОГО БІЗНЕСУ ТА ОЦІНКА ЙОГО РИЗИКІВ	179
	Устенко І.А., к.т.н., доцент, Черевата Т.М., к.с/г.н., доцент, Рунтова Т.П., магістрант, ОНАХТ, м. Одеса	
72.	ЕКОНОМІЧНІ ТА СОЦІАЛЬНІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ АГРАРНОГО СЕКТОРА УКРАЇНИ	183
	Васильєва О.О., кандидат фізико-математичних наук, доцент Запорізький національний технічний університет	
73.	ІННОВАЦІЙНИЙ РОЗВИТОК ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПІДПРИЄМСТВ УКРАЇНИ	186
	Басюркіна Н.Й., д.е.н., доцент, завідувач кафедри, ОНАХТ, м. Одеса	
74.	ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМИ РОЗВИТКУ ВИНОРОБНИХ ПІДПРИЄМСТВ В УМОВАХ ЕКОНОМІЧНОЇ НЕСТАБІЛЬНОСТІ	189
	Лаголієнко В.В., л.е.н., професор, завідувач кафедри, Голодонюк О.М., ст. викладач, Мільчева В.В., аспірант, ОНАХТ, м. Одеса	
75.	ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ ОПТИМИЗАЦИИ ЛОГИСТИЧЕСКИХ ЗАТРАТ НА ЭТАПАХ ХРАНЕНИЯ И ТРАНСПОРТИРОВКЕ ЗЕРНОВЫХ ГРУЗОВ В УКРАИНЕ	192
	Ткачев В.А., заместитель директора ООО ТД Дельта Вилмар по логистике	
76.	СИСТЕМА ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ГОСУДАРСТВА: ОПЕРАЦИОНАЛЬНАЯ ЗАМКНУТОСТЬ И ВОЗМОЖНОСТИ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ЦЕПОЧЕК ДОБАВЛЕННОЙ СТОИМОСТИ	194
	Звирков О.Е., аспирант, ОНУ им. И.И. Мечникова	
77.	НЕКОТОРЫЕ МИРОВОЗЗРЕНЧЕСКО-МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИННОВАЦИОННОГО ПОДХОДА В УПРАВЛЕНИИ: МЕРА И МАТЕМАТИЧЕСКИЕ КОНСТАНТЫ	196
	Егорова-Гудкова Т.И., к.э.н., доцент, Одесский национальный университет им. И.И. Мечникова	
78.	ДЕЯКІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА	199
	Бровкіна Ю.О., к.е.н., доцент, Крупська К.О., Король В.О., магістранти ОНАХТ, м. Одеса	
79.	МЕТОДИЧНІ ПРИЙОМИ ВНУТРІШНЬОГОСПОДАРСЬКОГО КОНТРОЛЮ	201
	Іванченкова Л.В., к.е.н., доцент ОНАХТ, м. Одеса	
80.	ТЕНДЕНЦІ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ	204
	Бровкіна Ю.О., к.е.н., доцент, Каргіна К.Д., Карпов П.М., магістранти ОНАХТ, м. Одеса	