

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

Олександр Цибінов

студент II курсу

Науковий керівник: Марія Паска

д-р вет. наук, професор

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Львівського державного університету

фізичної культури імені Івана Боберського

Ресторанний бізнес є одним із найбільш значущих складників індустрії гостинності. Його важливе завдання – аналіз ринку ресторанних послуг та визначення основних тенденцій його розвитку, які дають змогу відкрити підприємцям нові можливості для заснування бізнесу в найбільш затребуваних та перспективних сегментних нішах, що сприятиме подальшому розвитку ресторанного бізнесу в Україні [1]. На сучасному етапі ресторанне господарство – багатоаспектне явище, що тісно поєднане з економікою, історією, географією, медициною, культурою, спортом [2].

Ресторанний бізнес – дуже специфічна сфера діяльності, частина індустрії гостинності, яка повністю залежить від вражень споживачів. Це означає, що слід і надалі розвивати та підтримувати ресторанний бізнес як частину індустрії гостинності, що є обличчям країни.

Основними напрямками розвитку ресторанного господарства є:

- спеціалізація мережі підприємств харчування, збільшення питомої ваги підприємств швидкого обслуговування;
- удосконалення асортименту продукції, що реалізують;
- підвищення якості продукції та культури обслуговування;
- збільшення відпуску продукції власного виробництва у роздрібну торговельну мережу;
- освоєння виробництва нових видів продукції;

- удосконалення матеріально-технічної бази для впровадження ресурсозберігальних технологій;
- надання додаткових послуг.

Зазначені напрями сприяють розвиткові ресторанного господарства та наближенню його до світових стандартів.

Ефективність діяльності та розвитку як мережевих, так і немережевих загальнодоступних підприємств (закладів) ресторанного господарства суттєво залежить від якості роботи їхніх виробничих та організаційно-обслуговувальних систем [3].

Основними тенденціями розвитку ресторанного бізнесу є: створення сприятливого іміджу для закладів; своєчасні розрахунки з постачальниками, від яких залежить ліміт кредиту і самих постачальників до даного закладу; формування позитивної думки про заклад ресторанного господарства серед постійних споживачів.

Отже, успіх ресторатора залежить від наявності: професійного менеджменту, сучасної кухні, концепції закладу, бездоганного сервісу, цікавого інтер'єру і розумних цін.

Список використаних джерел

1. Єгупова І. М. Особливості функціонування закладів ресторанного господарства / М. І. Єгупова // Оцінка туристично-рекреаційного потенціалу регіону : монографія. – Одеса, 2016. – 262 с.

2. Проблеми формування іміджу підприємств індустрії гостинності в умовах пандемії / Гузар У., Голод А., Паска М., Феленчак Ю., Стахів І. // Фінансово-кредитна діяльність: проблеми теорії та практики, – 2021. – № 3(38), С. 447–455. – URL: <https://doi.org/10.18371/fcaptp.v3i38.237477> (дата звернення: 05.07.2022).

3. Паска М. З. Територіальна організація ресторанного туризму Львівщини. Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі / Паска М. З., Радзімовська О. В., Сенік М. Я. // Матеріали X Всеукр. наук.-практ. конф. – Київ : НУХТ, 2021. – С. 137–138.