

УДК 640.43

Софія Котлярстудентка I курсу
спеціальності «Готельно-ресторанна справа»*Науковий керівник:***Олена Жилко**канд. екон. наук, доцент,
доцент кафедри туристичного, готельного
та ресторанного бізнесу
Національний університет «Запорізька політехніка»

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННЕ ГОСПОДАРСТВО: ПЛЮСИ ТА МІНУСИ ВЕДЕННЯ БІЗНЕСУ

В сучасному світі діяльність у сфері готельно-ресторанного господарства є однією з найприбутковіших. Та, поряд з цим, вона являється однією з найбільш ризикових, проте досі не існує універсального рецепту досягнення успіху підприємствами, що працюють в даній сфері.

Розглянути позитивні та негативні сторони ведення готельно-ресторанного бізнесу.

Сучасна індустрія громадського харчування може здивувати багатьма різними способами. Наприклад, екзотичне меню у вишуканому елітному ресторані, ресторан для пари середнього класу або демократичний ресторан. Але кожне з перерахованих вище місць в першу чергу змушене радувати туристів смачною їжею та якісним обслуговуванням [1].

Проаналізуємо основні позитивні та негативні тенденції готельно-ресторанного бізнесу (табл. 1).

Таблиця 1

**Позитивні та негативні тенденції
готельно-ресторанного бізнесу**

Позитивні сторони	Негативні сторони
<i>Ресторанна сфера</i>	
Швидке повернення фінансових вливань	Наявність бюрократії, яка існує на законодавчому рівні
Відмінні перспективи подальшого розвитку	Існування досить високої конкуренції
Наявність гарної купівельної спроможності	Прийняття на роботу некваліфікованих кадрів
Наявність відмінної рентабельності	Неправильний вибір місця розташування майбутнього закладу
Цікавий вид бізнесу, який приносить чималу користь людям	Рівень банкрутства досить високий
	Великий стартовий капітал
	Відсутність стабільності при постачанні необхідних інгредієнтів
<i>Готельна сфера</i>	
Керівна посада	Нервова робота
Гарна заробітна плата	Ненормований робочий день
Перспективність	Вирішення конфліктних ситуацій щодня
Можливість працювати за кордоном	Мало часу для відпочинку
Нові знайомства та розширення кругозору	Постійний контроль за персоналом

За останні десятиліття туризм з форми організації відпочинку перетворився на спосіб життя сучасної людини. Подорожі та пов'язані з ними знайомства з новими туристичними об'єктами приваблюють десятки тисяч мандрівників.

Готельно-ресторанна сфера є складовою туристичної інфраструктури. За даними Всесвітньої туристичної організації кожна восьма працездатна людина працює в сфері готельного бізнесу і туризму.

Основною складовою туристичної інфраструктури, що значною мірою впливає на вибір споживачів при плануванні відпочинку, є

готельно-ресторанне господарство. Індустрія гостинності є однією із найдинамічніших галузей світової економіки, що стрімко розвивається та є дуже затребуваною.

Прискорений розвиток туристичної галузі, прагнення підприємств до отримання найвищого прибутку та зростаюча платоспроможність споживачів послуг сприяють розширенню та урізноманітненню готельної діяльності. Поряд з послугами проживання й харчування пропонуються такі нові додаткові послуги, як: обслуговування ділових зустрічей, спортивні, медичні, посередницькі, комунально-побутові та ін. При цьому підприємства готельного господарства розширюють послуги не тільки притаманні даній галузі, а й іншим галузям, наприклад, харчовій [2].

Тому вважаємо, що тема готельно-ресторанного господарства буде актуальна завжди, тому що люди завжди подорожували і будуть продовжувати це робити. Також їм завжди подобалась кухня різних країн, тому вони завжди будуть шукати міста, де можна будет її відвідати. Ця сфера буде й надалі розвиватися і у найближчому майбутньому стане дуже вигідним бізнесом.

Ключові слова: готельно-ресторанна справа, господарство, позитивно-негативні сторони.

Список використаних джерел

1. Наумець Я. В. Сучасний стан та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні [Електронний ресурс]. – URL: tourlib.net/statti_ukr/pautes.htm. (дата звернення 29.04.2022).
2. Опанасюк Ю. А. Підвищення конкурентоспроможності закладів громадського харчування у Сумському регіоні [Електронний ресурс] Машина Ю. П., Шульга К. О – URL: <https://essuir.sumdu.edu.ua/bitstream/download/123456789/70993/1/Opanasiuk.pdf>; jsessionid=1CC58D5E7874C213161398FCADF029. (дата звернення 29.04.2022).