

ISSN 1993-0259

Міністерство освіти  
і науки України

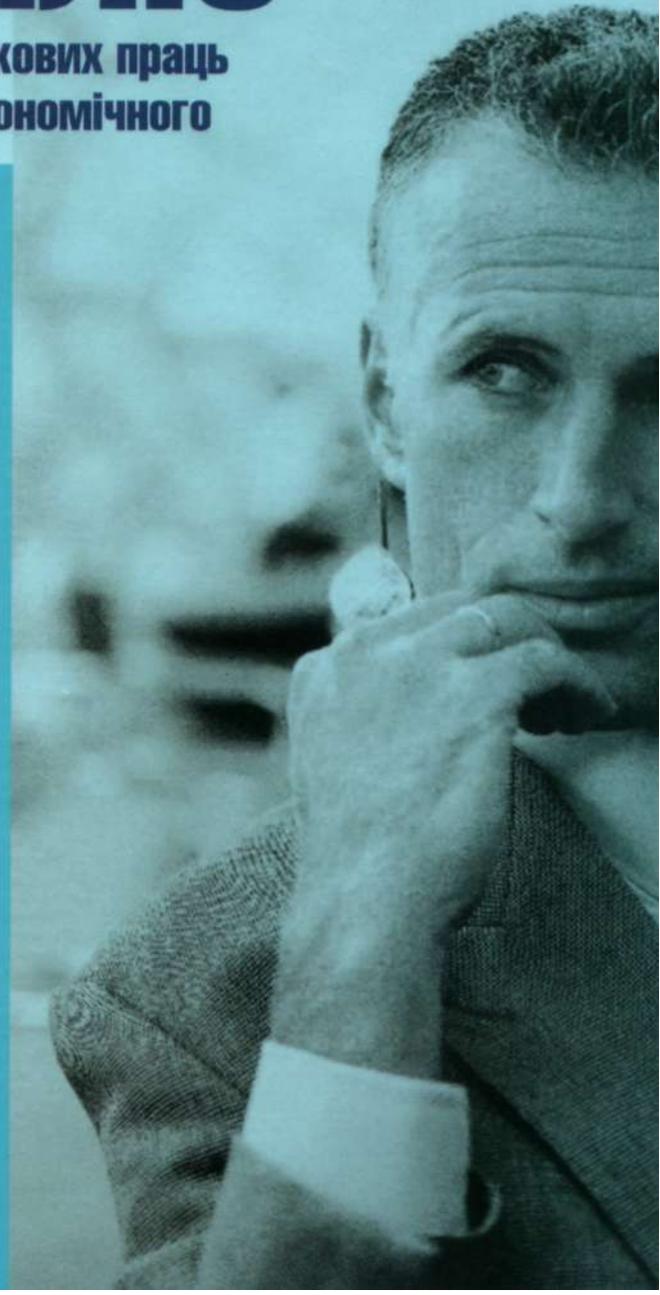
Тернопільський національний  
економічний університет

# ЕКОНОМІЧНИЙ аналіз

збірник наукових праць  
кафедри економічного  
аналізу

Випуск 5

Тернопіль  
2010



## ТЕНДЕНЦІЙ РИНКУ ПОСЛУГ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*Виявлено основні тенденції, що відбуваються на ринку послуг ресторанного господарства м. Полтави. Визначено основні фактори, що впливають на стан зазначеного ринку послуг.*

## Ключові слова

*Ринок послуг, ресторанне господарство, роздрібний товарооборот, асортимент, об'єкти ресторанного господарства.*

Із розвитком ринкових відносин заклади громадського харчування втратили свою одоманітність, обмеженість асортименту та недосконалий сервіс. Зараз ресторанне господарство є однією зі значних і динамічних галузей економіки. Стан ринку послуг ресторанного господарства залежить від економічного становища населення та суспільства в цілому.

Нинішній ринок послуг ресторанного господарства характеризується загостренням конкуренції. Для більш ефективної діяльності власники закладів ресторанного господарства повинні докладати зусиль, щоб утримати вже існуючих та завоювати нових клієнтів. Для цього потрібно впроваджувати сучасні новітні форми та методи управління, виготовлення страв, обслуговування клієнтів, використовувати сучасне обладнання, підвищувати якість страв та обслуговування, швидко та гнучко реагувати на зміну потреб споживачів, щоб стати та залишитися неповторними, кращими з кращих.

Значний вклад в розвиток теорії і практики сфери послуг ресторанного господарства мають наукові розробки А. Аветисової, К. Агамірової, В. Антонової, О. Дурович, І. Жидкова, М. Кабушкіна, Ф. Котлера, Р. Лабаєвої, Т. Литвиненко, Л. Лукашової, Г. Папіряна, Н. П'ятницької, Дж. Уокера, Ю. Юрченко та ін.

Метою даної статті є: виявлення основних тенденцій, що відбуваються на ринку послуг ресторанного господарства міста; визначення основних факторів, що обумовлюють існуючий стан ринку послуг ресторанного господарства.

Місцезнаходження закладів ресторанного господарства Полтави традиційне для більшості міст України. Найбільша кількість закладів розміщені в центрі міста. Це є наслідком того, що більшість офісних і торгових приміщень знаходяться саме у центрі, а також зі звичаєм проводити там вільний час.

Як і в інших містах України, заклади

ресторанного господарства Полтави поділяються на заклади елітного, середнього та низького рівнів. Етап розвитку ресторанного ринку Полтави на сьогоднішній день передбачає наявність практично двох груп: елітного та низького рівнів. До групи елітного рівня в Полтаві відносяться заклади, середній чек у яких складає 150 грн. і більше. Середній рівень націнки в них – 250-300%. До цієї групи можна віднести такі заклади, як ресторанный комплекс «Каштанова Алея», ресторан готелю «Палаццо», ресторани «Посейдон», «Рафігато», «Міміно». Крім величини середнього чеку, основні візуальні ознаки приналежності до цієї групи – це виняткові інтер'єри характеристики. Таким чином, у свідомості споживачів оригінальний і дорогий інтер'єр обумовлює елітарність закладу. Заклади такого рівня розраховані та задовольняють потреби бізнес-еліти міста. До закладів середнього рівня належать такі, у яких середній чек складає 60-150 грн., а середній рівень торгової націнки складає 150-250%. На сьогоднішній день у місті практично не представлені заклади цієї групи. Головна відмінність подібних закладів – це високі стандарти в інтер'єрі, обслуговуванні і кухні, але при більш демократичних цінах і атмосфері. Відвідування таких закладів зазвичай пов'язане з метою спілкування в години дозвілля, а не харчування та демонстрації соціального статусу. До закладів низького рівня належать заклади із середнім чеком до 60 грн., середній рівень націнки складає 50-100%. У Полтаві працює значна кількість закладів, які пропонують низький рівень послуг при абсолютній відсутності інтер'єрних рішень. Більшість з них є барами з вузьким асортиментом страв, що готуються на побутовому обладнанні. В основному це бутерброди, пиріжки, пельмені і т.д. Головна мета відвідування даних закладів – не повноцінне харчування, а вживання барної продукції (кава, чай в ранковий час, спиртні напої ввечері) і

короткочасне втамування голоду. Так як відвідувачі цих закладів є люди з середнім та низьким рівнями доходу, більшість закладів не прагнуть покращувати якість обслуговування та кухні. В останній час на ринок міста виходять мережі закладів швидкого обслуговування. У місті вони представлені закладами «Челентано», «Пузата Хата», «ЄвроХата», «McDonald's».

Загалом, ринок ресторанного господарства Полтави розвивається досить активно в закладах різних рівнів, однак у даний час знаходиться на початковій стадії розвитку. У туристичному плані місто є досить привабливим, що дозволить йому з кожним роком збільшувати потік туристів як з України, так і ближнього та дальнього зарубіжжя. Все це потребує розвитку інфраструктури міста, в першу чергу готельного та ресторанного господарства.

Для ресторанного бізнесу Полтави також є властивим посилення спеціалізації закладів. Наприклад, для міста є характерним розвиток такого напрямку, як кав'ярні. Адже, на сьогодні в місті функціонує не більше 5 кав'ярень. Вочевидь, що активний розвиток напрямку кав'ярень почався в останні роки і обумовлений, як і в інших містах, не тільки появою традицій у населення пити каву, але і дефіцитом і дороговизною приміщень, придатних для ресторанного бізнесу.

У м. Полтава в останній час стрімко розвивається готельна інфраструктура, що тягне за собою розвиток ресторанів елітної групи. Високий рівень сервісу та висока якість запропонованих страв сприяють збільшенню конкурентної боротьби в елітній групі. Кількість населення з високим рівнем доходів у місті збільшується значно меншими темпами, ніж темпи появи елітних закладів, що призводить до конкурентної боротьби перш за все у якості обслуговування і кількості додаткових послуг. Також розвитку ресторанів елітної групи сприяє поява оптового гіпермаркету «Metro», що значно полегшує і збільшує можливості поставок продуктів у ресторани, в тому числі і делікатесної групи товарів.

Розвиток середнього і малого бізнесу забезпечує формування середнього класу, який у свою чергу є основним споживачем послуг закладів ресторанного господарства середнього і низького рівнів. Саме тому Полтава стає цікавою для українських мереж підприємств формату Quick&Casual, які є цивілізованим аналогом радянських ідалень. Такі заклади як «Пузата Хата», «ЄвроХата» вже вийшли на ринок Полтави. В недалекому майбутньому прогнозується значне збільшення подібного виду закладів в місті. Це в свою чергу дозволить сформувати чіткі межі рівнів закладів ресторанного господарства в місті Полтава, виділити низький і середній шаблі.

Формування середнього класу також буде сприяти розвитку концептуальних закладів середнього рівня з середнім чеком 60-150 грн. на особу. У першу чергу буде розвиватися пивний напрямок. На сьогоднішній день в закладах різних рівнів присутній асортимент розливної та бутильованого пива. Але майже відсутні спеціалізовані пивні бари з широким асортиментом розливної пива та широкого пивного меню (виключення – пивний бар «Бочка»).

Сьогодні заклади ресторанного господарства міста Полтави пропонують страви з української кухні та кухонь багатьох країн світу. Але маємо відзначити, що розвиток різних кухонь відбувається поступово. Здебільшого це обумовлено незначною кількістю високопрофесійних кадрів та невисокими оборотами більшості закладів, що в свою чергу не дозволяє рестораторам залучати дорогих спеціалістів за тим чи іншим напрямком кухні (лише

«Каштанова алея» запрошувала для консультування та проведення презентації французького повара Ерве Бурдона). У Полтаві в силу менталітету населення практично не користуються попитом екзотичні кухні. З іншого боку, до недавнього часу, досить проблематично було забезпечити виробництво екзотичних страв необхідними продуктами.

Відкриття значної кількості торгових центрів також дало поштовх розвитку і ресторанного бізнесу в місті, а саме закладів низького рівня. Створення і наповнення фуд-кортів у торгових центрах є привабливим для мережевих закладів з відпрацьованою схемою приготування і бізнес-процесами.

Таким чином, у ресторанному бізнесі Полтави в найближчий час буде спостерігатися посилення спеціалізації закладів, що є ознакою становлення ринку. На певному етапі споживачам стануть цікавими не просто кафе або ресторани з смачною кухнею, а концептуальні та спеціалізовані заклади. У цьому випадку споживач буде відвідувати той чи інший ресторан або кафе, залежно від свого настрою та власних кулінарних уподобань.

Крім обов'язкових послуг заклади ресторанного господарства міста зараз пропонують все більше додаткових: різноманітні шоу, презентації, кейтерінг та інші.

У сучасних умовах, незважаючи на досить значний розвиток ринку ресторанного господарства в місті Полтава, за період з 2004 р. по 2008 р. спостерігається скорочення об'єктів ресторанного господарства та місць на них. За даними головного управління статистики в Полтавській області мережа закладів ресторанного господарства Полтави за п'ять років скоротилася на 71 одиницю (-29,3 %) з 242 підприємств у 2004 р. до 171 підприємств у 2008 р., а кількість місць у закладах ресторанного господарства Полтави за той же час скоротилася на 2,2 тис. одиниць (-15,6%) з 14,1 тис. одиниць в 2004 р. до 11,9 тис. одиниць в 2008 р. (табл. 1). Отже, щодо міста Полтави спостерігається негативна тенденція щодо кількості об'єктів ресторанного господарства та місць на них.

На наш погляд на скорочення об'єктів ресторанного господарства та місць на них вплинули наступні чинники:

- недостатньо сприятливі умови для розвитку підприємництва в країні в цілому та у сфері ресторанного господарства зокрема;
- недосконалість податкової системи;
- недостатня кількість висококваліфікованих спеціалістів у цій області;
- використання застарілих методів роботи та технологій;
- низька купівельна спроможність більшості населення;
- зменшення наявного населення. Так, якщо в 2004 р. кількість населення в м. Полтава складала 310,0 тис. чол., то в 2008 р. лише 301,6 тис. чол. (97,3%).

У табл. 2-5 наведено аналіз кількості та структури закладів ресторанного господарства підприємств Полтави за типами. Так, за період 2004-2008 рр. в м. Полтава кількість ресторанів змінювалася (табл. 2). Але в 2008 р. була тією ж, що й в 2004 р. Кількість місць в ресторанах Полтави зменшилася на 288 одиниці (- 51,9%) з 555 одиниць в 2004 р. до 267 – в 2008 р. Середня кількість місць на одному об'єкті зменшилася на 72 одиниці (- 51,8%) з 139 одиниць в 2004 р. до 67 – в 2008 р.

Кількість кафе, закусочних, буфетів, кіосків зменшилася на 21 одиницю (-18,4%) з 114 одиниці в 2004 р. до 93 одиниць в 2008 р. (табл. 3). Кількість місць у даних закладах зменшилася на 125 одиниць (-3,1%) з 4023 одиниць в 2004 р. до 3898 одиниць в 2008 р. Середня

Таблиця 1. Динаміка кількості об'єктів ресторанного господарства міста Полтава та місць на них за період 2004-2008 рр.

Показники	2004 р.	2005 р.	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2008 р. у % до 2004 р.
Кількість об'єктів ресторанного господарства:						
всього, одиниць	242	206	183	176	171	70,7
відсотків до попереднього року	-	85,1	88,8	96,2	97,2	х
Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства:						
всього, тис. одиниць	14,1	13,5	12,8	13,0	11,9	84,4
відсотків до попереднього року	-	95,7	94,8	101,6	91,5	х

Джерело: дані Головного управління статистики в Полтавській області, власні розрахунки.

Таблиця 2. Динаміка кількості ресторанів м. Полтави за період 2004-2008 рр.

Показники	2004 р.	2005 р.	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2008 р. у % до 2004 р.
Кількість об'єктів ресторанного господарства:						
всього, одиниць	4	7	5	5	4	100,0
відсотків до загальної кількості	1,6	3,4	2,7	2,8	2,3	0,7п.п.
відсотків до попереднього року	-	175,0	71,4	100,0	80,0	х
Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства:						
всього, одиниць	555	641	537	537	267	48,1
відсотків до загальної кількості	3,9	4,8	4,2	4,1	2,3	-1,6п.п.
відсотків до попереднього року	-	115,5	83,8	100,0	49,7	х
Середня кількість місць на одному об'єкті, одиниць	139	92	107	107	67	48,2

Джерело: дані Головного управління статистики в Полтавській області, власні розрахунки.

Таблиця 3. Динаміка кількості кафе, закусочних, буфетів (кіосків) м. Полтави за період 2004-2008 рр.

Показники	2004 р.	2005 р.	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2008 р. у % до 2004 р.
Кількість об'єктів ресторанного господарства:						
всього, одиниць	114	106	98	93	93	81,6
відсотків до загальної кількості	47,1	51,5	53,6	52,8	54,4	7,3п.п.
відсотків до попереднього року	-	93,0	92,5	95,0	100,0	х
Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства:						
всього, одиниць	4023	3854	4007	4224	3898	96,9
відсотків до загальної кількості	28,5	28,5	31,3	32,5	32,7	4,2п.п.
відсотків до попереднього року	-	95,8	104,0	105,4	92,3	х
Середня кількість місць на одному об'єкті, одиниць	35	36	41	45	42	120,0

Джерело: дані Головного управління статистики в Полтавській області, власні розрахунки.

кількість місць на одному об'єкті збільшилася на 7 одиниць (+ 20,0%) з 35 одиниць в 2004 р. до 42 - в 2008 р.

Кількість барів зменшилася на 7 одиниць (-25%) з 28 одиниць в 2004 р. до 21- одиниці в 2008 р. (табл. 4). Кількість місць в барах збільшилася на 50 одиниць (+6,3%) з 798 одиниць в 2004 р. до 848 одиниць в 2008 р. Середня кількість місць на одному об'єкті збільшилася на 11 одиниць (+ 37,9%) з 29 одиниць в 2004 р. до 40 - в 2008 р.

Кількість ідалень суттєво зменшилася на 43 одиниць (-44,8%) з 96 одиниць в 2004 р. до 53 одиниць в 2008 р. (табл. 5). Кількість місць в даних закладах зменшилася на 1836 одиниць (-21%) з 8731 одиниці в 2004 р. до 6895 одиниць в 2008 р. Середня кількість місць на одному об'єкті збільшилася на 39 одиниць (+ 37,9%) з 91 одиниці в 2004 р. до 130 - в 2008 р.

Постачання готової їжі за вказаний період у місті

Полтава відсутне.

Дані табл. 2-5 свідчать про наступні зміни в структурі закладів ресторанного господарства: спостерігається тенденція до збільшення частки кафе, закусочних, буфетів, кіосків у загальній кількості закладів та тенденція до зменшення частки ідалень. Частки ресторанів та барів зазнають незначних коливань. Отже, значним попитом користуються кафе, що пов'язано з невисокою платоспроможністю більшої частини населення міста, так як кафе передбачає відносно невелику середню суму. У 2008 р. найбільший відсоток (54,4) займають саме кафе, на ідальні припадає 31%, на бари - 12,3%, на ресторани лише 2,3%.

З даних табл. 2-5 можемо відзначити зміни в структурі закладів ресторанного господарства: спостерігається тенденція до збільшення частки місць в кафе, закусочних, буфетах, кіосках, барах у загальній кількості місць в

закладах та тенденція до зменшення частки місць в ресторанах та їдальнях. Але навіть в 2008 р. найбільша частка припадає на їдальні – 58,8% до загальної кількості, на другому місці – кафе, закуочні, буфети, кіоски – 28,2%, на третьому бари – 7,8 %, найменша частка у ресторанів – 5,2%.

Результати аналізу динаміки товарообороту ресторанного господарства у фактичних та порівнюваних цінах м. Полтави показує його зростання як у фактичному, так і у фізичному обсягах. Роздрібний товарооборот закладів ресторанного господарства в поточних та порівнянних цінах подано у табл. 6.

Роздрібний товарооборот ресторанного господарства підприємств міста Полтави за 2004-2008 рр. постійно збільшувався. І в 2008 р. склав у фактичних цінах 61319,6 тис. грн. – 205,1 % до роздрібного товарообороту 2004 р., який склав 29899,5 тис. грн. Зауважимо, що роздрібний товарооборот ресторанного господарства Полтави у порівнянних цінах в 2005 р. склав 101,6 % до товарообороту 2004 р., у 2006 р. – 123,1 %, в 2007 р. – 126,1 %, в 2008 р. – 134 %.

Зростання товарообороту відбувається з нашої точки зору завдяки тому, що збільшується попит на послуги ресторанного господарства та зростають ціни на продукцію.

Товарооборот ресторанного господарства підприємств м. Полтави на душу населення в період з 2004 по 2008 рр. зріс в 2,1 рази (табл. 3). з 96,5 грн. в 2004 р. до 203,3 грн. в 2008 р. Можемо констатувати, що м. Полтава має високий рівень товарообороту ресторанного господарства на душу населення.

Попит на послуги – це є потреба, яка підкріплена

купівельною спроможністю. А отже відвідування закладів ресторанного господарства та його частота значною мірою залежать від доходів населення. Згідно з даними головного управління статистики в Полтавській області доходи населення за період з 2004 по 2008 рр. збільшилися в 3,1 рази, і, як уже зазначалося вище, товарооборот закладів ресторанного господарства – в 2,1 рази. Тобто частка витрат населення на відвідування закладів ресторанного господарства зменшується, незважаючи на зростання доходів споживачів. Частка витрат населення на відвідування закладів ресторанного господарства в 2004 р. складала 1,6%, а в 2008 р. – лише 1,1%. Це можна пояснити значним розшаруванням суспільства. Основні споживачі послуг ресторанного господарства сьогодні в місті Полтава – люди з доходом більше 2000 грн. на людину.

Ринок послуг ресторанного господарства м. Полтави розвивається досить активно в закладах різних рівнів, однак у даний час знаходиться на початковій стадії розвитку. Найбільш розвинутими є заклади ресторанного господарства елітного та низького рівнів. Також для ресторанного бізнесу Полтави є характерним посилення спеціалізації закладів. Сьогодні спостерігається тенденція щодо зменшення кількості об'єктів ресторанного господарства та місць на них. Результати аналізу динаміки товарообороту ресторанного господарства показує його зростання як у фактичному, так і у фізичному обсягах. Полтава має високий рівень товарообороту ресторанного господарства на душу населення, але частка витрат населення на відвідування закладів ресторанного господарства є все ж незначною та постійно зменшується.

## Список літератури

1. Статистичний щорічник Полтавської області за 2008 рік / За редакцією Т. Л. Бугайченко [Текст] / Головне управління статистики у Полтавській області. – Полтава : Головне управління статистики у Полтавській області, 2009. – 421 с.

## РЕЗЮМЕ

**Трайно Викторія**

### Тенденции рынка услуг ресторанного хозяйства

В статье выявлены основные тенденции, которые происходят на рынке услуг ресторанного хозяйства г. Полтавы. Определены основные факторы, влияющие на состояние данного рынка услуг.

## RESUME

**Trayno Victoria**

### The tendencies of the catering trade services market

The article deals with main tendencies found at the catering trade market of Poltava town. There have been defined main factors, influencing the condition of the above mentioned services market.

Стаття надійшла до редакції 19.03.2010 р.

Таблиця 4. Динаміка барів м. Полтави за період 2004-2008 рр.

Показники	2004 р.	2005 р.	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2008 р. у % до 2004 р.
<b>Кількість об'єктів ресторанного господарства:</b>						
всього, одиниць	28	24	20	20	21	75
відсотків до загальної кількості	11,6	11,6	10,9	11,4	12,3	0,7п.п.
відсотків до попереднього року	-	85,7	83,3	100,0	105,0	x
<b>Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства:</b>						
всього, одиниць	798	853	743	723	848	106,3
відсотків до загальної кількості	5,7	6,3	5,8	5,6	7,1	1,4п.п.
відсотків до попереднього року	-	106,9	87,1	97,3	117,3	x
Середня кількість місць на одному об'єкті, одиниць	29	36	37	36	40	137,9

Джерело: дані Головного управління статистики в Полтавській області, власні розрахунки.

Таблиця 5. Динаміка кількості ідалень м. Полтави за період 2004-2008 рр.

Показники	2004 р.	2005 р.	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2008 р. у % до 2004 р.
<b>Кількість об'єктів ресторанного господарства:</b>						
всього, одиниць	96	69	60	58	53	55,2
відсотків до загальної кількості	39,7	33,5	32,8	33,0	31,0	-8,7
відсотків до попереднього року	-	71,9	87,0	96,7	91,4	x
<b>Кількість місць на об'єктах ресторанного господарства:</b>						
всього, одиниць	8731	8155	7531	7525	6895	79,0
відсотків до загальної кількості	61,9	60,4	58,7	57,8	57,9	-4,0п.п.
відсотків до попереднього року	-	93,4	92,4	99,9	91,6	x
Середня кількість місць на одному об'єкті, одиниць	91	118	126	130	130	142,9

Джерело: дані Головного управління статистики в Полтавській області, власні розрахунки.

Таблиця 6. Динаміка товарообороту ресторанного господарства міста Полтава за період 2004-2008 рр.

Показники	2004 р.	2005 р.	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2008 р. у % до 2004 р.
Товарооборот у фактичних цінах, тис. грн.	29899,5	33098,4	40866,4	40354,4	61319,6	205,1
Динаміка товарообороту, %	100,0	110,7	123,5	98,7	152,0	x
Товарооборот в порівнянних цінах (до 2004 р.), тис. грн.	29899,5	30365,5	36816,6	37714,4	40078,2	134,0
В % до 2004 р. в порівнянних цінах	100,0	101,6	123,1	126,1	134,0	x
Товарооборот на душу населення, грн.	96,5	107,3	133,5	132,9	203,3	210,7
Доходи на душу населення, грн.	5888,8	8252,2	10108,9	13159,5	18168,4	308,5
Частка доходів населення, витрачених на відвідування закладів ресторанного господарства, %	1,6	1,3	1,3	1,0	1,1	68,8

Джерело: дані Головного управління статистики в Полтавській області, власні розрахунки.