

systems]. (Ph.D. in Econ. thesis, Donetsk, Ukraine). [in Ukrainian].

2. Kolobov A.L., Szklarska L. F. (2005). *Modeling sbytovykh industrial-control systems and processes [Modelling of production and marketing management systems and processes]*. Moscow: Bauman them. N. E. Bauman, 216 p.

3. Klebanov T. S., Gur'yanova L. S., Bohonykolos N., Kononov O., Bersutsky A. J. (2006). *Modeling fynansovykh*

flows of the enterprise in terms uncertainty [Simulation of the financial flows of the company in the face of uncertainty]. Kharkov: ID "YNZHEK", 312 p.

4. Becker J., Kugeler M., Rosemann M. (2003). *Process management: a guide for the design of business processes*: Springer, 337 p.

5. Malik S. T. (2009). *Process Management*, 306p.

УДК 640.432

Н. І. Кирніс

здобувач кафедри управління персоналом і економіки праці,

Вищий навчальний заклад Укоопспілки

Полтавський університет економіки і торгівлі, м. Полтава

ДОСЛІДЖЕННЯ СТАНУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА З НАДАННЯ КЕЙТЕРИНГОВИХ ПОСЛУГ

У статті дана характеристика кейтерингових послуг, визначені основні групи споживачів цього виду послуги. Проведено рейтингування областей України за значенням роздрібного товарообороту підприємств, що здійснюють діяльність із постачання готових страв. Зроблено аналіз кейтерингових послуг в м. Києві та м. Полтаві.

Ключові слова: кейтерингові послуги, підприємства ресторанного господарства, рейтингування, роздрібний товарооборот.

Kyrnis N. RESEARCH CURRENT STATUS RESTAURANT BUSINESS FROM GRANT OF CATERING OF SERVICES

This article describes the catering services, the basic groups of consumers of this type of service. A reytenuvannya regions of Ukraine by value of retail trade turnover of enterprises engaged in the activities of the supply of prepared meals. The analysis of catering services in Kiev and Poltava.

Keywords: catering of service, enterprise of restaurant business, rating, retail commodity turnover.

Громадське харчування є однією із найбільш важливих форм перерозподілу матеріальних цінностей між членами суспільства, і займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, пов'язаних із зміцненням здоров'я людей, підвищенням продуктивності праці, економним використанням ресурсів, продовольчої сировини, скороченням часу на приготування їжі в домашніх умовах, створенням можливостей культурного дозвілля та відпочинку.

Суттєвими недоліками існуючих сучасних підприємств ресторанного господарства є:

- вузький асортимент страв;
- низький рівень якості страв, обслуговування та комфорту;
- невідповідність між якістю та ціною страв та послуг з обслуговування;
- низький рівень організації дозвілля.

При переході України на новий рівень економічного розвитку, виникла потреба у створенні підприємств ресторанного господарства нового формату, зокрема таких, що надають кейтерингові послуги.

Дослідженнями економічного розвитку підприємств ресторанного господарства займалися ряд українських науковців: Н.О. П'ятницька, Расулова А.М., Михайлова Н.В., О.М. Коваленко, Л.М. Яцун, В.М. Селютін.

Необхідно відмітити, що українські вчені О.О. Нестеренко, І.С. Коробкіна в своїх наукових доробках

розглядали питання з обліку кейтерингових послуг. Віддаючи належне науковим напрацюванням учених з дослідження вище зазначеної проблематики, потрібно зазначити, що питання пов'язані з конкурентоспроможністю підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг є недостатньо повно досліджені.

Метою даної статті є дослідження стану та проблем розвитку підприємств ресторанного господарства з надання кейтерингових послуг.

Слово «кейтеринг» походить від англійського дієслова «cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів» та словосполучень «public catering» - ресторанне господарство, а також «catering trade» - ресторанний бізнес. Суть кейтерингового обслуговування полягає в тому, що ресторан за спеціальними замовленнями (кейтерингова компанія) забезпечує замовнику приготування страв і доставку готової продукції ресторанного господарства в зазначене місце (додому, в офіс, на робоче місце, в місце відпочинку тощо), а також ресторанне обслуговування святкового заходу з наданням різних сервісних послуг [1, с. 211].

Хоча на Україні цей вид обслуговування не є новим, адже раніше теж було обслуговування, яке мало назву «візне», та цей вид обслуговування набув в сучасних умовах інноваційної форми розвитку. Кейтерингове обслуговування нового формату набуло масштабності, в

основному за рахунок організації та проведення різних офіційних та святкових заходів. При цьому, організація послуг з харчування тісно поєднується з послугами організації дозвілля. Послуги з організації дозвілля можуть включати різні розважальні та концертні заходи, різноманітний дизайн приміщення, меблів та сервірування столів.

Інноваційна форма кейтерингового обслуговування дала можливість виділити його у самостійний вид діяльності закладів, які спеціалізуються на цьому бізнесі, а також стати додатковою послугою для інших закладів ресторанного господарства.

Згідно точки зору П'ятиницької Н.О., кейтерингове обслуговування розраховане на чотири основні групи споживачів (табл.1). Корпоративні замовники – компанії, які проводять презентації, конференції з наступним фуршетом, а також корпоративні свята і вечірки. Громадські організації – проводять семінари, конференції, благодійні заходи, тощо. Приватні особи – влаштовують сімейні свята у себе вдома або у іншому місці. Певні колективи вважають за необхідне організувати для своїх працівників комплексні обіди (сніданки, вечері).

З метою реалізації мети дослідження статті, нами проведено рейтингування областей України за критерієм роздрібного товарообороту підприємств ресторанного господарства, основним видом діяльності яких є надання кейтерингових послуг (табл. 2, 3).

Таблиця 1

Основні групи споживачів кейтерингового обслуговування [1, с. 212]

Групи споживачів	Контингент споживачів	Об'єкт кейтерингового обслуговування
Корпоративні замовники	Фірми, установи, підприємства, посольства	Ділові зустрічі, презентації, конференції, семінари, корпоративні вечірки
Громадські організації	Спілки, комітети, асоціації, шкільні та батьківські комітети, асоціації випускників	Семінари, збори благодійні бенкети, випускні бали тощо
Індивідуальні замовники	Приватні особи	Сімейні свята: дні народження, ювілеї, весілля тощо
Колективи установ, підприємств, навчальних закладів	Робітники, службовці, студенти тощо	Комплексні обід, сніданок, полуденок, вечеря

Згідно результатів дослідження, на першому місці у рейтингу найбільшого роздрібного товарообороту за період з 2010 по 2014 роки включно, лідером є Київська область.

Таблиця 2

Рейтинг областей за найбільшим значенням роздрібного товарообороту підприємств, що здійснюють діяльність із постачання готових страв по регіонах України за 2010, 2012-2014 р.р. (за КВЕД)

Назва області	2010 рік			2012 рік			2013 рік			2014 рік		
	рейтинг			рейтинг			рейтинг			рейтинг		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Київська	247,6			436,9			344,5			376,2		
Рівненська		118,4		160,1								93,3
Харківська			79,4						83,1			
Чернігівська						94,0						
Запорізька									72,9			
Дніпропетровська										181,2		

Розроблено автором на основі статистичних джерел [2, 3].

Це свідчить про розвинену інфраструктуру підприємств ресторанного господарства, високу якість кейтерингових послуг, які користується попитом у населення. Друге місце в рейтингу займають – Рівненська, Харківська та Дніпропетровська області.

Високі рейтинги підприємств ресторанного господарства суттєво пов'язані з різноманітністю кейтерингових послуг, які враховують контингент споживачів, об'єкти кейтерингового обслуговування, цілеспрямованість заходів з обслуговування, вік споживачів, час проведення заходів.

Особливою популярністю користуються заходи, які замовляє підприємство або його структурні підрозділи за межами роботи або міста проживання.

Згідно даних з 2010 по 2014 роки найменший роздрібний товарооборот мають області: Кіровоградська, Сумська, Хмельницька та Тернопільська. Це обумовлено низькою якістю кейтерингових послуг, що не задовольняють населення і не користуються попитом.

Таблиця 4 та 5 ілюструють рейтинг питомої ваги товарообороту підприємств ресторанного господарства, що здійснюють діяльність із постачання готових страв по регіонах України.

Таблиця 3

Рейтинг областей за найменшим значенням роздрібного товарообороту підприємств, що здійснюють діяльність із постачання готових страв по регіонах України за 2010, 2012-2014 р.р. (за КВЕД)

Назва області	2010 рік			2012 рік			2013 рік			2014 рік		
	рейтинг			рейтинг			рейтинг			рейтинг		
	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
Кіровоградська	4,8			6,1			6,1			5,1		
Сумська		6,5				11,4			12,0			
Хмельницька			7,8						11,4			10,3
Тернопільська						10,5			12,0		7,7	

Таблиця 4

Рейтинг найбільшої питомої ваги товарообороту підприємств ресторанного господарства, що здійснюють діяльність із постачання готових страв по регіонах (за КВЕД)

№ п/п	Рік	Рейтинг	Питома вага товарообороту, %	Назва області
1	2010	1	19,65	Київська
		2	9,35	Рівненська
		3	6,27	Харківська
2	2012	1	28,13	Київська
		2	10,31	Рівненська
		3	6,05	Чернігівська
3	2013	1	24,92	Київська
		2	6,01	Харківська
		3	5,27	Запорізька
4	2014	1	22,38	Київська
		2	10,78	Дніпропетровська
		3	5,55	Рівненська

Так, найвища питома вага товарообороту у 2010 році становить біля 20%, у 2012 році вона зросла до 28%, а у 2013 та 2014 роках зменшилась до 22, 38% для лідера – Київської області. У рейтингу за другим та третім місцями спостерігається коливання питомої ваги і нерівномірний розподіл її між областями. При цьому питома вага коливається від 6,01 до 10,31 для

другого місяця та від 5,27 до 6,27 для третього місяця.

Результати проведеного аналізу показують, що найбільша частка ринку підприємств, що надають кейтерингові послуги належить Київській області.

Рейтинги найменшої питомої ваги товарообороту підприємств ресторанного господарства, що здійснюють діяльність із постачання готових страв займають позиції нижче 1.

Таблиця 5

Рейтинг найменшої питомої ваги товарообороту підприємств ресторанного господарства, що здійснюють діяльність із постачання готових страв по регіонах України (за КВЕД)

№ п/п	Рік	Рейтинг	Питома вага товарообороту, %	Назва області
1	2010	1	0,38	Кіровоградська
		2	0,51	Сумська
		3	0,62	Хмельницька
2	2012	1	0,39	Кіровоградська
		2	0,68	Тернопільська
		3	0,73	Сумська
3	2013	1	0,44	Кіровоградська
		2	0,96	Хмельницька
		3	0,87	Сумська, Тернопільська
4	2014	1	0,30	Кіровоградська
		2	0,46	Тернопільська
		3	0,61	Хмельницька

Безумовно, фаворитом кейтерингових послуг є місто Київ.

На 1 січня 2016 року у м. Києві налічувалося 1567 підприємств ресторанного господарства [5]. З даного переліку підприємств кейтерингові послуги надаються: 119 ресторанами, 19 кафе, 4 – барами, 4- піцеріями, 2 фастфудами (рис.1).

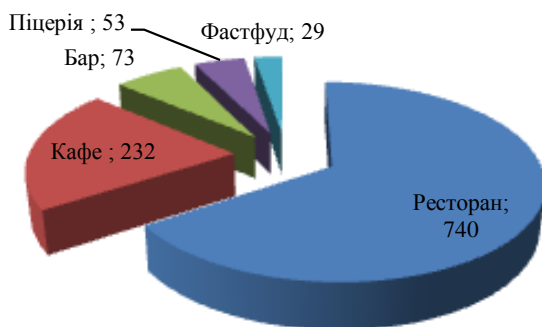


Рис. 1. Кількісний склад підприємств ресторанного господарства з кейтеринговими послугами в м. Києві за типами

Структура ринку кейтерингових послуг м. Києва представлена на рис.2.

Найбільша частка кейтерингових послуг, як основного виду діяльності надається ресторанами, кафе та кейтеринговими фірмами. Кейтерингові фірми становлять 11%. Але ми вважаємо, що враховуючи зростаючий попит у майбутньому, частка кейтерингових фірм буде зростати.

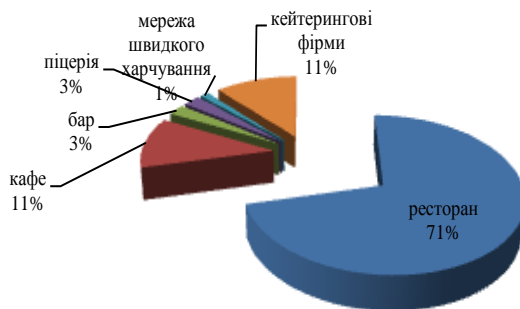


Рис. 2. Структура підприємств ресторанного господарства, які надають кейтерингові послуги в м. Києві

Динаміка кейтерингових послуг, як додаткового виду діяльності підприємств ресторанного господарства у м. Києві ілюструє рис.3.

Згідно результатів дослідження, лідерами з надання кейтерингових послуг виступають ресторани, друге місце посідають кафе.

Для порівняння розглянемо стан кейтерингових послуг у місті Полтава.

На 1 січня 2016 року у м. Полтаві налічується 141 підприємство ресторанного господарства. Кількісний стан підприємств ресторанного господарства за типами представлений на (рис.4.) [4].

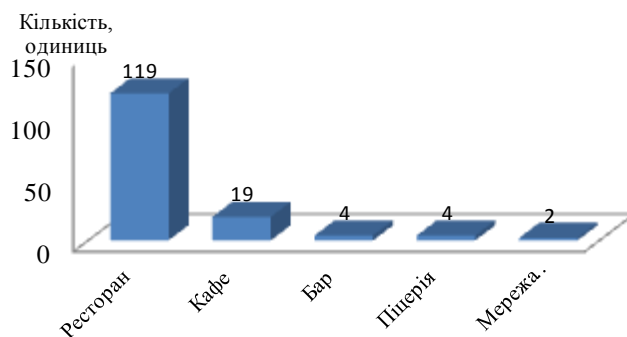


Рис. 3. Підприємства ресторанного господарства м. Києва, які надають кейтерингові послуги як додаткові

Із проведених досліджень нами визначено, що у м. Полтаві не існують підприємства ресторанного господарства, головним видом діяльності, яких є надання кейтерингових послуг. Але є підприємства, які надають кейтерингові послуги, як додаткові послуги. Необхідно відмітити, що споживачі користуються кейтеринговими послугами не зважаючи на те, основними чи додатковими вони є для підприємств ресторанного господарства.

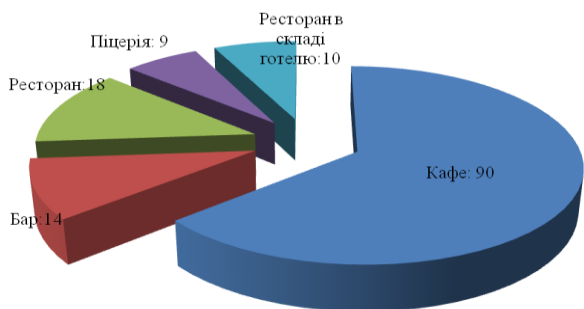


Рис. 4. Кількісний склад підприємств ресторанного господарства в м. Полтава за типами

Поділ додаткових кейтерингових послуг за типами підприємств ресторанного господарства ілюструє рис.5.

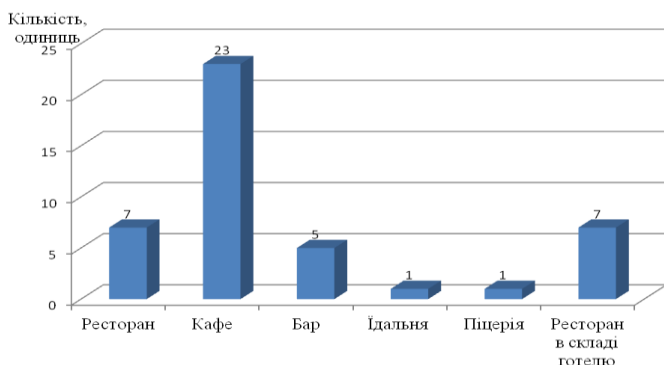


Рис. 5. Підприємства ресторанного господарства м. Полтави, які надають кейтерингові послуги

Таким чином, аналіз ринку кейтерингових послуг дає можливість стверджувати, що найбільш насиченим та розвиненим він є в Київській області, що сприяє задоволенню потреб споживачів не тільки в якійсь їжі, а й у проведенні ділових зустрічей, конференцій, свят, дозвілля.

Список використаних джерел

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : підручник / За ред. П'ятницької Н. О. – 2-ге вид. перероб. і доп. – К. : Центр навчальної літератури, 2011. – с. 211; 212.
2. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2013 року. – Київ : Державна служба статистики України, 2013. – 118 с. Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
3. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2014 року. – Київ. - Державна служба статистики України. – 2014. – 124 с. Режим доступу: www.ukrstat.gov.ua
4. Бізнес довідка Полтави. Режим доступу: <http://003.poltava.ua>
5. Довідка про кейтерингові компанії м. Києва. Режим доступу: http://lasoon.com.ua/ukr/kyiv/restaurantsall?i_d_cat_global%5B%5D=13&sort=0&logic=0

References

1. P'iatnytska N. O. (Ed.). (2011). *Orhanizatsiia obsluhovuvannia u zakladykh restorannoho hospodarstva [The organization of services in institutions restaurant industry]*. Kyiv: Tsentr navchalnoi literatury, 211 p..
2. State Statistics Service of Ukraine (2013). *Merezha rozdrubnoi torhivli ta restorannoho hospodarstva pidpriumstv na 1 sichnia 2013 roku [The network of retail trade and restaurant business enterprises on January 1, 2013]*. Kyiv. [in Ukrainian]. Retrieved from www.ukrstat.gov.ua
3. State Statistics Service of Ukraine (2014). *Merezha rozdrubnoi torhivli ta restorannoho hospodarstva pidpriumstv na 1 sichnia 2014 roku [The network of retail trade and restaurant business enterprises on January 1, 2014 roku]*. Kyiv. [in Ukrainian]. Retrieved from: www.ukrstat.gov.ua
4. Biznes dovidka Poltavy. Retrieved from: <http://003.poltava.ua>
5. Dovidka pro keiterynhovi kompanii m. Kyieva. Retrieved from: http://lasoon.com.ua/ukr/kyiv/restaurantsall?id_cat_global%5B%5D=13&sort=0&logic=0