

**В. В. Постова**Вінницький торговельно-економічний інститут  
Державного торговельно-економічного університету

## НАПРЯМИ СТИМУЛЮВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЙНОГО І СОЦІАЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

У статті проведено дослідження розвитку теоретико-методичних положень та практичних рекомендацій щодо ресторанного господарства як специфічної галузі національного господарства. Було визначено, що з погляду суспільства найбільшим його надбанням і ресурсом є здорове населення країни, тому було проаналізовано як харчування впливає на дітей шкільного та дошкільного віку. В результаті було встановлено, що через неправильне харчування виникає проблема ожиріння дітей. Тому було визначено причини, які сприяють цьому: зростання споживання продуктів з високою енергетичною щільністю і високим вмістом жиру, а також зниження фізичної активності у зв'язку з все більшим сидячим характером багатьох видів діяльності, зміна в способах пересування і зростаючій урбанізації. Було схематично представлено місце і роль харчування у суспільному розвитку, а також напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного господарства. Розкрито заходи, які сприяють розвитку ресторанного бізнесу, зокрема: необхідно встановити нові норми фізіологічних потреб населення; визначити вимоги до переліку продуктів і страв, які можуть реалізуватися в школах; здійснювати контроль за дотриманням вимог; вести пропаганду здорового способу життя та їжі в середній школі, а саме з впровадження культури здорового харчування; проводити заходи, які б формували у школярів виважене ставлення до свого здоров'я і харчування; модернізувати існуючі харчоблоки у школах шляхом заміни енерговитратного та багатофункціонального обладнання на сучасне економічне. Також було визначено, що важливим напрямом стимулювання розвитку ресторанного господарства є забезпечення безпеки харчування. Було також запропоновано удосконалити систему підготовки кухарів як майбутніх фахівців ресторанної галузі: працювати у мережі і знаходити професійну інформацію англійською мовою; знаходити принаймні світові досягнення 15 світових зірок; вивчати систему постачання і виготовлення продукції; навчитися художньо поєднувати кольори і форми; стажувати їх на передових підприємствах. В результаті дослідження, які були проведені у статті, було встановлено, що визначені напрями змін у системі підготовки професійних кухарів є актуальними і потребують швидкого впровадження.

**Ключові слова:** ресторанне господарство, система харчування, здорове населення, суспільний розвиток, професійна підготовка.

**Постановка проблеми та її актуальність.** Завданням ресторанного господарства як галузі національного господарства є задоволення потреб споживачів. Саме тому заклади ресторанного бізнесу надають як платні так і безоплатні послуги населенню у формі суспільно організованого харчування. Але, в свою чергу, діяльність ресторанного господарства чинить суттєвий вплив й на інші сфери національного господарства, саме такі як: охорона здоров'я, освіта, туризм і є локомотивом розвитку економіки і культури, а результат його є багатofакторний, а саме: економічний, соціальний і екологічний [1].

Ресторанне господарство є також тією формою перерозподілу матеріальних цінностей, яка є між членами суспільства, а також займає гідне місце в реалізації соціально-економічних завдань, які пов'язані зі зміцненням здоров'я людей, економічним використанням ресурсів, підвищенням продуктивності їх праці, скороченням часу на приготування їжі в домашніх умовах (оскільки із темпом життя сучасного українця, часу на приготування дома стає все менше), а також створенням можливостей для культурного проведення дозвілля та відпочинку. З огляду на все це, виникає

необхідність теоретичного та практичного осмислення необхідності подальшого розвитку організаційних, а також соціально-економічних засад ресторанного господарства з обґрунтування майбутньої взаємодії країни та бізнесу (підприємств саме сфери ресторанного бізнесу), що полягає у розробці спільних програмних документів.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Дослідженню питань функціонування ресторанного господарства неодноразово привертало свою увагу відомі як вітчизняні, так і зарубіжні вчені економічної науки, зокрема: О. Бутенко, Н. Вдовенко, Г. П'ятницьку, О. Столяренко, Л. Безтелесну, П. Скрипчука, Н. Савіну, М. Мальчик, О. Пляшко, Л. Яцун, В. Карпенко, Н. Кирніс, Л. Нечаюк, В. Павлов, І. Шмігін. Проте проблеми стимулювання організаційного та соціально-економічного розвитку ресторанного господарства є недостатньо дослідженими. Це стосується як розкриття ролі ресторанного господарства, а також тенденцій розвитку і особливостей ресторанного бізнесу в Україні, враховуючи умови сьогодення.

**Мета статті.** Метою дослідження є визначення напрямків стимулювання організаційного та соці-

ально-економічного розвитку ресторанного бізнесу як специфічної галузі національного господарства.

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Діяльність ресторанного господарства на сьогодні відбувається на ринкових умовах, але економічна ціль ринку послуг ресторанного господарства здебільшого полягає у забезпеченні ефективного використання споживчих ресурсів, щоб в свою чергу задовольняти потреби суспільства.

Саме реалізація даної цілі відбувається шляхом вивчення потреб споживачів в послугах, а також надання їх багатоманітності на ринку [1]. Проте, сучасне постмодерне суспільство має переорієнтуватися від задоволення потреб виробників до споживачів, а саме глибокого вивчення їх потреб, що дасть можливість модернізувати виробництво за рахунок їх задоволення [2] шляхом раціонального використання коштів нашої країни, бізнесу і домогосподарств, що є досить актуальним в сучасних умовах.

Із погляду на сучасні тренди в ресторанному бізнесі, популярним став термін «Healthy food» (здорова їжа) і найбільшим надбанням і ресурсом суспільства є здорове населення країни. Загальновідомим є факт того, що саме харчування людини визначає стан її здоров'я. Проте, незважаючи на це, на світовому рівні, зокрема, ООН було визнано проблему неякісного харчування, що породжує надлишкову вагу та ожиріння населення всієї нашої планети. Так, з 1975 року по 2021 р. кількість осіб, що страждає цією проблемою у світі зросла більше як в тричі [2]. Але досить зросли дані показники: поширеність надлишкової ваги та ожиріння серед дітей та підлітків у віці від 5 до 19 років різко виросла з 4% у 1975 р. до більше 18% в 2021 р. Цей ріст однаково розподіляється між дітьми і підлітками обох статей [2].

В Україні проблема надлишкової ваги серед дітей також наявна. Так, у 2021 р. кількість дітей віком до 17 років складала 7615 тис. осіб з них 13,3% мали ожиріння, а Міністерство охорони здоров'я щорічно фіксує 15,5 тис. випадків [2].

Основна причиною надлишкової ваги є енергетичний дисбаланс, при якому калорійність раціону перевищує енергетичну потребу організму, а причиною цього є такі дві тенденції:

- зростання споживання продуктів з високою енергетичною цінністю та високим вмістом жиру (сучасні діти піддаються перекусам, швидкому харчуванню, їжі з фаст-фудів);

- зниження фізичної активності у зв'язку із все більшим сидячим характером багатьох видів діяльності, зміна в способах пересування і зростаючій урбанізації. Також зниження фізичної активності у дітей за останні два роки спровокована переходом на дистанційну форму навчання, яка передбачає проведення великої кількості часу перед монітором і, у зв'язку із цим, малою рухливістю.

Зміни, які пов'язані із зменшенням фізичної активності здебільшого стають наслідком екологіч-

них і соціальних змін, які не супроводжуються відповідною стимулюючою політикою в таких секторах як охорона здоров'я, сільське господарство, міське планування, охорона навколишнього середовища, виробництво і збут продуктів харчування, маркетинг і освіта [3]. Зрозуміло, що це все є досить вагомим, але у зв'язку із військовим станом, ці питання наразі не на часі, саме тому кожен має дбати про своє здоров'я лише сам.

Проте, найбільший вплив надлишкової ваги чинить на поширення неінфекційних хвороб, таких як:

- серцево-судинні захворювання (головним чином хвороби серця та інсульти), які у XXI ст. є лідерами серед причин смертності серед нашого населення;
- діабет;
- порушення опорно-рухової системи;
- деякі онкологічні захворювання, і ці показники лише зростають [2].

Саме зважаючи на це, була прийнята ще в 2004 р. Всесвітньою асамблеєю охорони здоров'я «Глобальна стратегія ВООЗ з харчування, фізичної активності і здоров'я» [3] у якій було викладено перелік необхідних заходів із підтримки здорового харчування, а також регулярної фізичної активності. В даній декларації підтверджується подальше здійснення «Глобальної стратегії ВОЗ з харчування, фізичної активності і здоров'я», в тому числі, за необхідності, шляхом реалізації політичних заходів і виконання дій, які будуть спрямовані на пропаганду здорового харчування, а також підвищення рівня фізичної активності серед всього населення. Окрім того, ООН оголосила 2016–2025 рр. «Десятиріччям дій з питань харчування».

Реалізація даних заходів передбачає сприяти прогресу в досягненні до 2025 року 9 глобальних цілей у сфері неінфекційних захворювань (НІЗ), які включають скорочення на 25% передчасної смертності від НІЗ і стабілізацію глобального числа випадків надлишкової ваги на рівні хоча б 2010 р. Місце і роль харчування у суспільному розвитку відображена на рис. 1.

Необхідно зазначити, що в системі середньої освіти зі сторони державного управління якістю ресторанного господарства, недостатньо уваги приділялося харчуванню, а з 2016 року для дітей молодшого шкільного віку дане питання було передано державою на місцевий рівень (на розгляд органів виконавчої влади і місцевого самоврядування) [4]. Тому вони реалізують дане харчування за наявності власних фінансових можливостей, а також на свій розсуд.

Харчування у школярів погіршувалося у зв'язку із появою у школах України буфетного обслуговування, а також продажу нездорової їжі [3]. Окрім того, треба зазначити, що держава стоїть взагалі осторонь цього процесу, обмежуючись процедурою організації тендерів для підприємців, які працюють у цьому ринковому сегменті. Лише декілька років як прийняли у закладах дошкільної та шкільної освіти нову програму за Є. Клопотенком, яка передбачає здорове харчування дітей саме такого віку.

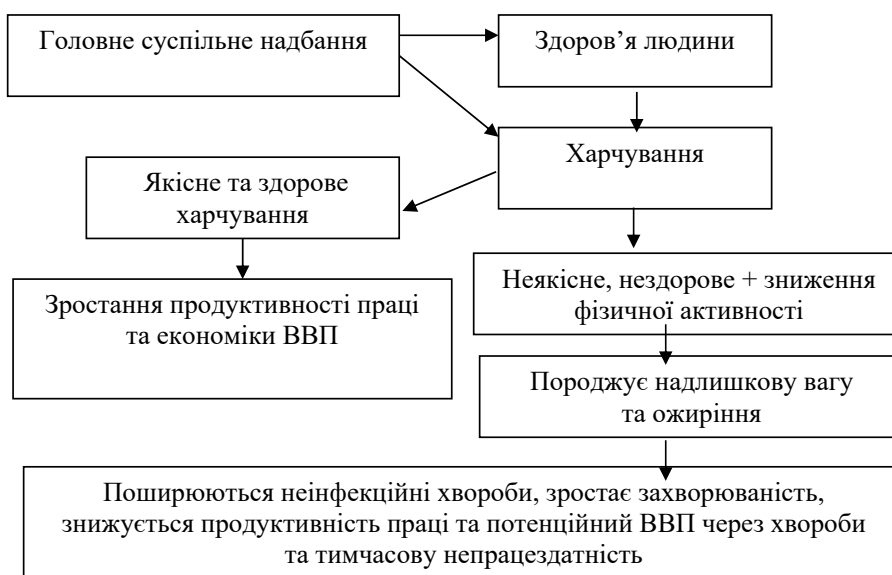


Рисунок 1 – Місце і роль харчування у суспільному розвитку

Джерело: згруповано на основі даних [1; 3]

У зв'язку із цим впливає, що першим організаційно-економічним напрямком стимулювання розвитку ресторанного господарства є формування культури харчування в системі середньої освіти. Аргументом для цього є опрацьований досвід окремих країн світу із забезпечення шкільного харчування [3].

Можна також стверджувати, що країни, які показують високі досягнення у сфері створення можливостей для розвитку людини, забезпечують школярів безкоштовним харчуванням, зокрема, гарячими обідами. Саме виходячи з цього, пропонуємо в Україні забезпечувати школярів гарячими обідами, що стимулюватиме розвиток ресторанного господарства. Реалізація такого заходу дасть можливість сформувати у суспільстві культуру харчування. Звісно, що реалізація запропонованого вимагатиме виконання певних організаційно-економічних дій (табл. 1).

Основними заходами щодо даного напрямку є:

1. Перегляд діючих, а також встановлення нових норм фізіологічних потреб населення (у 2017 році дана дія була виконана).

2. Визначення вимог до переліку продуктів, а також страв, які можуть реалізуватися в школах. Останній раз перелік продуктів визначався в постанові Головного державного санітарного лікаря України у 2001 році (перегляд було здійснено у 2019 році, завдяки програмі харчування за Євгеном Клопотенко).

3. Узгодження Міністерством освіти і науки проєкт оновлених рекомендацій, що був розроблений Міністерством охорони здоров'я щодо здорового харчування дітей у навчальних закладах. Надати рекомендаціям обов'язкового характеру.

4. Здійснювати контроль за дотриманням вимог. Наразі вимоги щодо харчування школярів законодавчо затверджені, але контроль за їх виконання у закладах освіти покладають на батьківські комітети. Саме вони

мають слідкувати за тим, щоб харчування у школах було здоровим та безпечним. Вважаємо, що контроль за якістю продуктів, які використовуються для приготування їжі в школах мають здійснювати не лише громадські (батьківські комітети), але також і професійні фахівці Державної служби з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів.

5. Введення пропаганди здорового способу життя та їжі в середній школі, а саме шляхом впровадження культури здорового харчування.

6. У освітньо-виховному процесі проводити заходи, які б формували у школярів виважене ставлення до свого здоров'я і харчування.

Також необхідною умовою щодо подальшого розвитку ресторанного господарства є поширення виробництва важливих видів технологічного устаткування, а також засобів механізації, спеціального автотранспорту з охолоджувальними кузовами для перевезення напівфабрикатів в функціональних ємностях та контейнерах [4].

Одним із напрямків подальшого розвитку ресторанного господарства є й вдосконалення системи розрахунків, в тому числі безготівкового розрахунку зі споживачами, а також впровадження комп'ютерної обчислювальної техніки для ведення даних розрахунків, і взагалі комп'ютеризація системи зв'язків ресторанного господарства [5].

Наступним напрямом стимулювання розвитку ресторанного господарства є забезпечення безпеки харчування. Даний напрям в Україні потребує пильної уваги саме держави. В Україні з 2014 р. діє мораторій на перевірку малого і середнього бізнесу, хоча планові перевірки все ж проводять. Ця заборона призводить до зниження контролю якості продуктів. Враховуючи це, у закладах ресторанного господарства внаслідок цього почастишали скарги щодо масових отруєнь.

Таблиця 1 – Напрями стимулювання організаційного і соціально-економічного розвитку ресторанного господарства

Види	Сутність	Напрями		Заходи
Організаційний розвиток ресторанного господарства	Формування стандартів харчування, а також контроль за їх дотриманням	Культура харчування		Відмова від буфетного харчування в закладах середньої освіти
				Пропаганда і впровадження здорового харчування, насамперед, в системі освіти
				Модернізація харчоблоківу системі освіти через заміну енерговитратного обладнання на функціональне
				Формування виваженого ставлення до здорового способу життя (підвищення фізичної активності) і харчування
				Запровадження гарячих обідів у школах
		Безпека харчування		Маркування в меню страв, що містять алергени
				Відновлення жорсткості державного контролю якості продукції, впровадження НАССР
Економічний розвиток ресторанного господарства	Створення умов і моніторинг середовища здійснення діяльності суб'єктами підприємницької діяльності юридичними особами, а також ФОП	Сприяння становленню конкурентного середовища	Вивчення запитів і потреб споживачів	Вивчення конкурентоспроможності меню
			Використання ІТ та можливостей мобільного зв'язку	Стартапи і мобільні додатки
			Модернізація національної системи кулінарної освіти	Забезпечення дуальності у реалізації освітніх програм кулінарної освіти

Джерело: згруповано на основі даних [4; 5]

Окрім того, в Україні відбулася реорганізація діяльності структури самих контролюючих органів. Наприклад з 2016 року розпочалася робота Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, яка була створена на базі Державної ветеринарної і фіто санітарної служби та приєднанням служби Державної інспекції з питань захисту прав споживачів, а також державної санітарно-епідеміологічної служби [3]. У період даної реорганізації державних контролюючих структур, контроль за діяльністю закладів ресторанного господарства був послаблений.

Проте, питання безпеки харчування у закладах ресторанного господарства активно вирішується у Європейському Союзі. І починаючи з 2019 року даним закладам необхідно впроваджувати систему управління якістю НАССР в обов'язковому порядку, але, враховуючи той факт, що в країні з кінця 2019 року розпочалась пандемія коронавірусу, а на сьогодні війна, то наявність даних систем якості у закладах харчування ніхто не перевіряє. Потрібно врахувати той факт, що Україна, маючи наміри стати членом європейської спільноти, повинна також дотримуватися відповідних європейських вимог. Відомо, що сучасний екологічний стан впливає на здоров'я людини, а тому вживання окремих продуктів породжує алергічні реакції. Саме тому, у країнах Європи у меню закладів ресторанного господарства мають бути помічені страви, у яких є алергени. Ця ж практика має

бути поширена і в закладах ресторанного господарства України.

Інший напрям стимулювання розвитку ресторанного господарства – це детальне вивчення потреб споживачів та їх задоволення в умовах наростаючої конкуренції. І якщо конкуренція на вітчизняному ринку ресторанного господарства тільки наростає, то у США за теперішніх умов вона є досить високою. Але навіть за таких висококонкурентних умов ресторанне господарство здатне бути успішним. Підтвердженням цього є саме реалізований 2018 року український стартап Allset у США, що дав можливість отримати 5 млн. доларів інвестицій саме у ресторанный бізнес. Розроблений даною компанією додаток щодо бронювання столиків, а також попереднього замовлення їжі, дозволив скоротити очікування замовлення в ресторані до мінімуму, завчасно забронювавши столик, зробивши замовлення і заплативши за нього заздалегідь. Вивчивши скільки часу витрачає споживач на відвідування ресторану, було запропоновано його скоротити в чотири рази, що сприяло суттєвому зростанню ресторанами обсягу продажу своїх послуг [6].

В Україні також в багатьох містах обласного значення працює швидкий сервіс замовлення їжі через сайт, а також мобільний додаток «mister.am» [4]. Його існування дає змогу споживачу замовляти страви з доставкою із кращих закладів ресторанного господарства міста, які гарантують якість послуги та можливість безготівкового розрахунку або безпосередньо при

отриманні замовлення. Сучасні фактори розвитку ресторанного господарства в світі базуються й на використанні інформаційних технологій та мобільного зв'язку для забезпечення процесу продажу послуг, де якість страв має бути безперечно на високому рівні. І якщо у США мобільний додаток використовується для бронювання столиків і замовлення в ресторані, то в Україні для замовлення, а також доставки їжі за адресою, яку заздалегідь вказав споживач.

Іншими прикладами стимулювання розвитку ресторанного господарства є сам шеф-кухар, який повинен мати власну думку і довести її своїм співробітникам, пропонувати нові, унікальні розроблені страви, організувати їх споживання та подання у нових форматах видовища.

Наприклад, відомий Львівський ресторан «Кри́вка» відвідує в рік 1 млн. осіб. Але є цікавим для споживача не лише назви страв в меню, а й концепція обслуговування відвідувачів, що базується на історичних подіях, атмосфера та емоції, які можна там отримати [1]. Окрім того, експерти з кулінарного бізнесу стверджують, що в Україні існує проблема підготовки професійних кухарів [2]. Так, один із них пропонує модернізувати національну систему кулінарної освіти, зазначаючи при цьому, що існуючих технікумах і до тепер діє застаріла система, бо насправді реальності випереджають освіту.

Пропонується у системі підготовки кухарів першочергово навчити майбутніх фахівців наступному:

- 1) працювати в мережі та знаходити професійну інформацію англійською мовою (закордонні видання);
- 2) знаходити світові досягнення хоча б 15 світових зірок;
- 3) вивчати систему постачання, а також виготовлення продукції;

### Список використаних джерел:

1. Гадецька З.М. Сучасні мультимедійні засоби просування готельно-ресторанних та туристичних послуг. *Молодий вчений*. 2015. № 2 (6). С. 41-44.
2. Завальнюк В.В. Методика проектування підсистеми інформаційного забезпечення стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємства. *Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство*. Ужгород. 2016. № 8 (1). С. 82-85.
3. Завальнюк В.В. Принципи управління інноваційною діяльністю. *Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки*. Хмельницький. 2013. № 5 (1). С. 182-185.
4. Онуфрієвич Д.Р., Куклін О.В. Інтернет-комунікації як засіб підвищення рівня лояльності споживачів на ринку ресторанних послуг. *Наукові розробки молоді на сучасному етапі*. КНУТД, Київ. 2016. С. 126-131.
5. Левицька І.В., Постова В.В. Основні поняття та значення підвищення економічної ефективності інноваційної діяльності підприємств машинобудування. *Економічний вісник Запорізької державної інженерної академії*. Запоріжжя. 2016. № 4 (04) 1. С. 103-108.
6. Рудь Н.Т. Нові методичні підходи до аналізу інноваційного потенціалу підприємства. *Економічний форум*. Київ. 2015. № 3. С. 323-332.

### References:

1. Hadetska Z.M. (2015) Suchasni multymediini zasoby prosuvannia hotelno-restorannykh ta turystychnykh poslug [Modern multimedia means of promoting hotel-restaurant and tourist services]. *Molodyi vchenyi*. no. 2 (6). pp. 41-44. (in Ukrainian)
2. Zavalniuk V.V. (2016) Metodyka proektuvannia pidsystemy informatsiinoho zabezpechennia stratehichnoho upravlinnia innovatsiinou diialnistiu pidpriemstva [Methods of designing the subsystem of information support of strategic management of innovation activities of the enterprise]. *Naukovyi visnyk Uzhhorodskoho natsionalnoho universytetu. Serii: Mizhnarodni ekonomichni vidnosyny ta svitove hospodarstvo*, no. 8 (1), pp. 82-85. (in Ukrainian)

3. Zavalniuk V.V. (2013) Pryntsypy upravlinnia innovatsiinoiu diialnistiu [Principles of innovation management]. *Visnyk Khmelnytskoho natsionalnoho universytetu. Ekonomichni nauky*, no. 5 (1), pp. 182–185. (in Ukrainian)
4. Onufriievych D.R., Kuklin O.V. (2016) Internet-komunikatsii yak zasib pidvyshchennia rivnia loialnosti spozhyvachiv na rynku restorannykh posluh [Internet communication as a means of increasing consumer loyalty in the market of restaurant services]. *Naukovi rozrobky molodi na suchasnomu etapi*. KNUTD, Kyiv, pp. 126–131. (in Ukrainian)
5. Levytska I.V., Postova V.V. (2016) Osnovni poniattia ta znachennia pidvyshchennia ekonomichnoi efektyvnosti innovatsiinoi diialnosti pidpriemstv mashynobuduvannia [Basic concepts and significance of increasing the economic efficiency of innovation activities of mechanical engineering enterprises]. *Ekonomichni visnyk Zaporizkoi derzhavnoi inzhenernoi akademii. Zaporizhzhia*, no. 4 (04), 1, pp. 103–108. (in Ukrainian)
6. Rud N.T. (2015) Novi metodychni pidkhody do analizu innovatsiinoho potentsialu pidpriemstva [New methodological approaches to the analysis of the innovative potential of the enterprise]. *Ekonomichni forum*, no. 3, pp. 323–332. (in Ukrainian)

**Valentyna Postova**

Vinnytsia Institute of Trade and Economics  
of State University of Trade and Economics

### **DIRECTIONS OF PROMOTING THE ORGANIZATIONAL AND SOCIO-ECONOMIC DEVELOPMENT OF THE RESTAURANT BUSINESS IN UKRAINE**

*The article researches the development of theoretical and methodological provisions and practical recommendations regarding the restaurant business as a specific branch of the national economy. It was determined that, from the point of view of society, its greatest asset and resource is the country's healthy population, so it was analyzed how nutrition affects school and preschool children. As a result, it was established that the problem of obesity in children arises due to improper nutrition. Therefore, the reasons that contribute to this were identified: the increase in the consumption of foods with high energy density and high fat content, as well as a decrease in physical activity due to the increasingly sedentary nature of many types of activities, a change in the ways of movement and growing urbanization. The place and role of nutrition in social development, as well as directions for stimulating the organizational and socio-economic development of the restaurant industry, were schematically presented. The measures that contribute to the development of the restaurant business are disclosed, in particular: it is necessary to establish new norms for the physiological needs of the population; determine the requirements for the list of products and dishes that can be sold in schools; monitor compliance with requirements; promote a healthy lifestyle and food in secondary schools, namely the introduction of a culture of healthy eating; conduct activities that would form schoolchildren a balanced attitude to their health and nutrition; to modernize the existing food units in schools by replacing energy-consuming and multifunctional equipment with modern, economical ones. It was also determined that ensuring food safety is an important area of stimulating the development of the restaurant industry. It was also proposed to improve the system of training chefs as future specialists in the restaurant industry: work online and find professional information in English; find at least the world achievements of 15 world stars; to study the system of supply and production of products; learn to artistically combine colors and shapes; train them at advanced enterprises. As a result of the research that was carried out in the article, it was established that the identified directions of changes in the system of training professional chefs are relevant and require rapid implementation.*

**Key words:** restaurant business, food system, healthy population, social development, professional training.

Статтю подано до редакції 04.10.2022