

КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЬ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ТА НАПРЯМКИ ЇЇ ПІДВИЩЕННЯ В УКРАЇНІ

Литвиненко Я.В.
Професор Національної Академії
статистики, обліку та аудиту,
кандидат економічних наук, доцент
Литвиненко Т.Є.

Київській національного університету культури
та мистецтв, кандидат економічних наук, доцент

Однією з галузей національної економіки, яка впливає на подальше підвищення добробуту населення, зменшує витрати громадян, які пов'язані з веденням домашнього господарства та відпочинком, є сфера готельно-ресторанного бізнесу, яка є складовою індустрії гостинності. В останні роки в Україні вона набула подальшого розвитку. Поширилась кількість цих закладів, які будуються в останні роки, особливо перед проведенням чемпіонату Європи з футболу у 2012 році. Поширюється кількість інвестицій, які вкладаються в цю сферу.

Серед усіх закладів ресторанного господарства більшість розташовані в міських поселеннях, причому таких об'єктів майже вдвічі більше ніж в сільській місцевості. Але не завжди збільшення кількості закладів ресторанного господарства пов'язано з ефективністю їх діяльності.

За останнє десятиріччя тільки в одному 2005 році динаміка закладів ресторанного господарства мала позитивний результат. У всі інші роки заклади стабільно отримували збитки, причому їх розмір в останні три роки щорічно збільшувався. Такий стан цієї сфери господарювання є наслідком багатьох чинників і, в тому числі, недостатня їх конкурентоспроможність, коли продукція не користується відповідним попитом населення.

В умовах економічної кризи в Україні стає проблема не тільки підвищення ефективності діяльності закладів готельно-ресторанного господарства, а виживання в таких жорстких умовах. Тому постає питання

створення конкурентоспроможних підприємств, які здатні надавати споживачам конкурентоздатні послуги та продукцію, яку вони виробляють.

На конкурентоспроможність закладів готельно-ресторанного господарства впливає багато чинників, які необхідно враховувати при визначенні напрямків діяльності. Вони можуть носити загальний або особистий характер. До головних з них можна віднести наступні.

1. Загальна економічна політика та економічний стан країни.

Особлива увага належить, в першу чергу, рівню доходів та витрат населення. При збільшенні рівня доходів споживачі частіше користуються закладами готельно-ресторанного господарства з метою зменшення часу на виробництво страв в домашніх умовах. В Україні в теперішній час майже половина населення близько $\frac{2}{3}$ від власних сукупних доходів витрачають на купівлю продуктів для харчування у домашніх господарствах. За таких умов попит на продукцію ресторанного господарства має тенденцію до зменшення. Конкуренція зростає серед закладів ресторанного господарства відкритої мережі, тобто таких, що обслуговують усі верстви населення.

2. Ціни на ту продукцію, яка виробляється закладами, або ті послуги, які надаються. На конкурентному ринку переваги отримує той заклад, який має можливість запропонувати більш низьку ціну в порівнянні з конкурентами. Але при цьому така ціна повинна відшкодовувати всі витрати заклади і забезпечувати отримання прибутку. Якщо ця вимога не дотримується, то такий заклад не може ефективно функціонувати на конкурентному ринку. З іншого боку ця вимога вимушує підприємство зменшувати свої витрати за рахунок застосування новітніх та прогресивних технологій, використання нових видів сировини тощо.

3. Урахування вимог споживачів до якості продукції, яка виробляється або послуги, які надаються. Потрібно враховувати, що споживачі мають різноманітні вимоги, які носять особистий характер, вони мають можливість постійно ознайомлюватись з останніми досягненнями світових закладів готельно-ресторанного господарства. Особливо це стосується виробництва

різноманітних страв з нових видів сировини, страв, що виробляються з екологічно чистої сировини. Також це стосується якості страв, що залежить від кваліфікації відповідних робітників, дотримання відповідних стандартів виробництва та інше. Розширення послуг, що надаються споживачам, враховують тип закладу, його концепцію, стандарти обслуговування, а також особливості контингенту споживачів, в тому числі їх статевий та віковий склад, належність до різноманітних соціальних верств населення тощо.

4. Місце розташування закладів готельно-ресторанного господарства та зручність для споживачів при їх відвідуванні. Тут необхідно враховувати особливості розвитку транспортної системи міста з урахуванням також основних напрямків і інтенсивності пасажирських та пішохідних потоків; наявність і облаштованість місця для паркування (платного чи безплатного) індивідуальних автомобілів тощо.

5. Впровадження новітніх технологій та інноваційних систем у виробництві продукції ресторанного господарства та наданні послуг. Заклади ресторанного господарства створюють стандарти обслуговування у відповідності до власної концепції і впроваджують клієнт орієнтовний сервіс. В теперішній час ресторанне господарство переживає дійсний «бум» у використанні технологій різноманітних етнічних кухонь при виготовленні страв, до того ж формується «мода» на ту чи іншу кухню, і цей процес не має кордонів. В усьому світі зараз «модна», тобто дуже поширена середземноморська, японська кухні та кухні авторського, креативного напрямлення і «ф'южн». Не менш поширеним зараз використання біологічно активних добавок на основі рослинної і іншої сировини для виготовлення страв функціонального призначення. У зв'язку з чим поступова заміна традиційного асортименту харчових продуктів на функціональні, які сприяють підтриманню нормального функціонування всіх органів і систем організму людини, забезпеченню здоров'я і довголіття, є одним з основних напрямків підвищення конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства.