

СОСТОЯНИЕ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА В УКРАИНЕ

О.В. Агапова, студент

О.В. Кузьмин, к.т.н.

*Донецкий национальный университет экономики и торговли
имени Михаила Туган-Барановского, г. Донецк*

Актуальность данной темы заключается в том, что ресторанный бизнес в Украине все еще находится на стадии зарождения. Эта сфера остается привлекательной как возможность совершать долгосрочные инвестиции с верной прибылью в 15-20 %. Однако некоторых владельцев ресторанов их заведения привлекают, прежде всего, как имиджевый инструмент, независимо от его убыточности. Рестораны должны удовлетворять потребности и желания людей. У каждого человека должен быть выбор, поэтому конкуренция среди ресторанов - это главная мотивация к развитию и совершенству.

По мнению некоторых экспертов, вследствие кризиса, сфера ресторанного бизнеса подвергается «очистке», остаются только самые крупные и конкурентоспособные рестораны, которые разрушающее влияние кризиса на себе не ощущают. Объясняется это просто: клиентами дорогих и элитных ресторанов являются такие же «элитные» потребители, которые, вряд ли, как-то чувствуют кризис. Также, обеспеченные люди редко меняют свои привычки посещения дорогих и элитных мест, лояльность таких клиентов зависит от уровня и качества обслуживания.

Практика классификации ресторанов согласно определенным критериям распространена в большинстве случаев в западных странах с давней историей ресторанного бизнеса и культуры питания. За границей, присвоение класса (рейтинга) ресторану относится к разряду знака качества, а для посетителей ресторана - своеобразная реклама, которая говорит об особенностях ресторана и уровне его престижа среди подобных ему.

В постсоветских странах ресторан уже считался престижным заведением общественного питания, так как классы заведений ресторанного хозяйства скорее отражали соответствие нормативным требованиям государственных стандартов общественного питания, чем, к примеру, рейтинг доверия посетителей. В соответствии с Порядком осуществления торговой деятельности и правила торгового обслуживания на рынке потребительских товаров, утвержденных постановлением N 833 Кабинета Министров Украины от 15 июня 2006 г., в обязанности владельца ресторана входит обеспечение наличия ассортимента согласно типу учреждения или класса (ресторан, бар). В Украине присвоение класса урегулирован только относительно ресторанов и баров (первый, высший, люкс). В текущей нормативной базе присвоение класса (люкс, высший, первый) ресторанным хозяйствам регламентируется, но не разъясняется его порядок в Правилах работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (приказ Министерством экономики и по вопросам европейской интеграции N 219 от 24.07.2002 г.) и в ДСТУ 4281:2004

«Заведения ресторанного хозяйства. Классификация». Таким образом, на сегодняшний день, в Украине отсутствуют общепризнанные рейтинги доверия к ресторанам, в большинстве случаев потому, что отсутствуют четкие правила присвоения классов заведениям ресторанного хозяйства.

По информации работников Ассоциации ресторанного бизнеса Украины, темпы развития рынка ресторанных услуг за последние годы находятся в пределах 60-100% в год. Однако в сфере ресторанного бизнеса Украины на сегодняшний день существует ряд проблем, усложняющих его развитие и понижающих уровень его конкурентно способности.

Главной проблемой ресторанного бизнеса в Украине является отсутствие единого органа, который бы отвечал за его развитие, а также вопрос типологизации ресторанных хозяйств.

Ресторанный бизнес - одна из наиболее комплексных сфер в плане своего открытия и развития. В силу неурегулированности его правовой составляющей юридическое сопровождение ресторанных дел остается привлекательным в плане своей сложности и разнообразия задач, которые приходится решать в этой сфере ресторанного хозяйства. В украинском законодательстве типологизация ресторанных хозяйств регламентирована на уровне государственных стандартов и включает объединение по принципу ассортимента кулинарной продукции, контингента потребителей и форм организации их обслуживания. Так, в Украине разрабатывались государственные стандарты «Учреждения ресторанного хозяйства. Классификация» ДСТУ 4281:2004, «Ресторанное хозяйство. Термины и определения» ДСТУ 3862, которые определяли типы и классы обслуживания заведениями ресторанного хозяйства. К основным типам заведений указанные ДСТУ относят: ресторан, кафе, бар, закусочная, столовая, кафетерий, буфет. Однако, согласно этим стандартам, считается, что указанные типы незначительно отличаются между собой.

Вторая сложность - это слабость кадров. Кадровый дефицит обусловлен прежде всего недостаточным количеством в Украине специализированных учебных заведений по подготовке управленцев среднего и высшего звена, именно, для сферы гостинично-ресторанного хозяйства. Зачастую, менеджерами и управляющими становятся сотрудники, которые еще вчера были официантами или барменами, не обладающие достаточными возможностями для дальнейшего развития.

И, наконец, завышенные цены на продукты. Украина имеет не столь богатый выбор эксклюзивных продуктов, в отличие от многих стран Европы. Поэтому приходится работать с импортом, что приводит к повышению цен на блюда.

Таким образом, на сегодняшний день сфера ресторанного бизнеса нуждается в организации и контроле качества предоставляемых услуг, государственной поддержке при открытии новых предприятий, а также создании единого органа, который бы отвечал за его развитие. При наличии данных факторов, ресторанный бизнес в Украине перейдет на качественно новый уровень и будет одной из самых прибыльных отраслей в стране.