

РОЗВИТОК РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В ДОНЕЦЬКУ: ПРОБЛЕМИ І ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ

А.С. Гета , студентка ДонНУЕТ
Науковий керівник В.В. Кійко, к.т.н., доцент
*Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського, м. Донецьк*

Рівень розвитку і стан ресторанного господарства є одним з найважливіших чинників, згідно якого можна судити про соціально-економічний рівень і достаток суспільства. Це дає можливість формувати перспективні плани для представників ресторанного бізнесу.

В Україні існує ряд проблем через які ресторанний бізнес залишається недорозвиненим. До основних труднощів, що гальмують розвиток ресторанного бізнесу Донецького регіону можна віднести:

- Різке падіння прибутковості ресторанних закладів, що є результатом економічної кризи.

У кризу ресторанна аудиторія має менше можливостей відвідувати ресторани. Через це споживачі даного сегменту стають вимогливішими. Відповідно, якщо обслуговуючий персонал проявляє не кваліфікованість і недоброчливість, такий заклад просто втратить більшість своїх клієнтів і зазнає серйозних збитків.

Найбільше постраждали заклади, які робили ставку на торжества і корпоративні заходи. Ресторани з доброю репутацією і постійною клієнтурою відчули зниження середнього чека. У найкращому становищі опинилися заклади середнього і вище середнього класу з чеком від 200 грн. на особу, а також категорії «преміум» з чеком від 500 грн.

- Активний розвиток фастфудів, також є наслідком антикризових явищ.

Згідно тенденцій сьогодення крупні мережі фастфудів освоюють торгові центри, супермаркети, тобто розширюються паралельно із торговими мережами і створюють серйозну конкуренцію невеликим кафе.

Свідомо того є активне відкриття в великих містах Донецького регіону супермаркетів з фуд-кортами, де представлені відомі підприємства, що стійко розвиваються по франшизі.

- Збільшення собівартості ведення ресторанного бізнесу, що зробило його менш прибутковим і, відповідно, менш привабливим для потенційних інвесторів.

На протидію такому явищу керівники ресторанів шукають способи скоротити витрати, наприклад, шляхом оптимізації меню закладів.

- Скорочення числа закладів, що сприяло зростанню числа місць.

Так, згідно даних офіційної статистики в 2008 р. на 5340 закладів було 307,8 тис. місць. У 2010 р. при скороченні загального числа закладів на 1,7% (5250 закладів) число місць збільшилося на 0,4% (308,9 тис. місць).

- Відсутність кваліфікованих кадрів в ресторанному господарстві. Сьогодні бракує кваліфікованих топ-менеджерів, шеф-кухарів, що обумовлене більш стрімкими темпами розвитку ресторанного бізнесу, чим освітньої системи.

Серед найбільш перспективних тенденцій розвитку вітчизняного ресторанного господарства можна виділити відкриття пивних ресторанів і пабів в середньому ціновому сегменті. Позитивним і вигідним моментом у відкритті закладів такого типу є відсутність необхідності в хороших приміщеннях (без великих вікон, підвальне, напівпідвальне), особливому інтер'єрі (достатньо його зробити просто затишним не приділяючи великої уваги оформленню), особливої вишуканої кухні, відповідно не потрібний елітний шеф-кухар (пивна кухня – проста, і, головне, дешева, яка може бути представлена цибульними кільцями, грибами фрі, сухарями тощо.). Виникає також тенденція до планування закладів зі своєю пивоварнею.

Не дивлячись на те, що ресторанний бізнес в Донецьку має ряд проблем, завдяки базі, яка сформувалася, вони перебувають на стадії розвитку і удосконалення, що дає підстави говорити про інвестиційну привабливість даної галузі.