

РОЗВИТОК БАРНОЇ ІНДУСТРІЇ УКРАЇНИ В ПЕРІОД ВІЙНИ

Кравченко Я. В.

*викладач кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Бресуцька М. Я.

*здобувач вищої освіти другого (магістерського рівня) спеціальності
073 – Менеджмент
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна*

Сьогодні, з початком повномасштабної війни в Україні відвідування закладів харчування призупинилося, а в деяких містах – зникло з бажання сотень тисяч українців. Постійні обстріли, відтік населення, падіння зарплат, відсутність роботи – це все негативно вплинуло на розвиток індустрії масового харчування. З цих причин рестораторам складно заробляти і відкривати нові заклади. Найгіршу динаміку відкриттів у 2022 році показали бари, кількість нових закладів барної індустрії впала в 4 рази, в тому числі через заборону продажу алкоголю в багатьох регіонах.

При цьому відмічається, що за роки незалежності України система масового харчування в країні зазнала значних змін. Якщо раніше основна увага приділялась їдальням, буфетам, закусочним, то на сьогодні більше уваги приділяється ресторанам, кафе, барам.

Відбувається стрімке покращення культури обслуговування відвідувачів, підвищення якості продукції що випускається, удосконалення форм обслуговування, проведення наукових розробок в галузі готельно-ресторанного господарства та ін.

Тому останніми роками в Україні почали з'являтися зовсім нові підприємства масового харчування: бари, кафе-бари, кав'ярні, піцерії і т. д. Сучасний бар навіть віддалено не схожий на бари, які вперше з'явилися у вісімнадцятому столітті на Дикому Заході в Америці.

Розширення асортименту барів (популярність коктейлів, розширення асортименту гриль-продукції, поява пива різного асортименту, збільшення видів овочевих і фруктових напоїв, готових до вживання і т. п.) змусили сучасні бари різко збільшити робочу площу бармена, оснастити бари спеціальними льодогенераторами, тепловими апаратами, холодильними шафами, спеціальними пристроями для реалізації пива та пивних напоїв [2].

Як відомо, у різних країнах бари організовані по-різному. Наприклад, у Чехії майже в кожному місті є безалкогольний бар, де подають найрізноманітніші змішані безалкогольні напої. Це своєрідний розважальний заклад, переважно для молоді, з місцем для танців, з естрадою. В італійських містах бари більше схожі на наші буфети: там стоять декілька столиків, кавовий апарат «Експрес», продаються булочки, вироби, цукерки, морозиво. Зазвичай, тут готують різноманітні безалкогольні змішані напої. В Англії та Скандинавських країнах поширені молочні бари, у центрі яких розташована стійка з міксером для коктейлів [1].

Останнім часом в Україні з'явилися нові форми барів, виникли різновиди безалкогольних барів, такі як: кафе-бари, салат-бари, фруктові бари, молочні бари, чайні бари, десерт-бари, які завдяки якісному оснащенню, оформленню інтер'єрів, високому рівню організації музичного обслуговування набули широкого попиту, особливо серед молоді.

Але війна внесла свої корективи: бари збільшують асортимент готових блюд та закусок, а власники-ресторатори – змінюють географію своїх закладів, переносять свій бізнес вглиб країни подальше від війни. Більше 60 % барів закрилося на сході країни (Запорізька, Харківська, Херсонська, Луганська області), біля 40 % в центрі країни (Київська, Дніпропетровська, Полтавська, Кіровоградська області).

Розвиток барної індустрії України тісно пов'язаний із проблемами енергопостачання, цінами на продукти, та насамперед із можливостями звичайних українців. Можна сміливо наголошувати, що чим заможнішим є середньостатистичний українець, тим більше якісних закладів барної індустрії відкриватиметься в Україні [3].

Загалом індустрія вистояла та поступово продовжує відновлюватись та розвиватись, але більше на заході та центральних частинах. Дехто зміг перенести свій бізнес в більш безпечні міста, деякі відкрились в новому форматі, надаючи робочі місця великій кількості професіоналів зі сходу та півдня [4].

Література:

1. Положишнікова Л. О., Суткович Т. Ю. Тенденції розвитку барної індустрії у 2021 році. *Реалії та перспективи розвитку індустрії гостинності в умовах інтеграційних процесів*: тези доповідей V Всеукраїнської науково-практичної конференції. Мукачево : РВВ МДУ, 2022. 21 с.

2. Ростовський В. С., Шамян С. М. Барна справа : підручник. 2-ге видання Київ: Центр учбової літератури, 2021. 395 с.

3. Юдіна Н. В. Стан розвитку ринку кав'ярень в Україні. URL: <http://ape.fmm.kpi.ua/article/view/102847> (дата звернення 18.02.2023).

4. Офіційний сайт. Журнал «Ресторатор». URL: https://www.restorator.ua/post/bars_in_kyiv (дата звернення 25.02.2023).

DOI <https://doi.org/10.36059/978-966-397-300-5-17>

ФОРМИ ПОДАННЯ СТАТИСТИЧНИХ ДАНИХ

Маланська В. А.
студентка 2 курсу
факультету економіки та права
Міжнародний гуманітарний університет
Науковий керівник: Потьомкін Л. М.
доктор економічних наук, професор,
академік Української Академії економічної кібернетики
Міжнародний гуманітарний університет
м. Одеса, Україна

Статистичні дані повинні бути представлені так, щоб ними можна було користуватися.

Існує 3 основних форми подання статистичних даних:

- 1) **текстова** – включення даних в текст;
- 2) **таблична** – представлення даних в таблицях;
- 3) **графічна** – вираз даних у вигляді графіків.

Текстова форма застосовується при малій кількості цифрових даних.

Таблична форма застосовується найчастіше, так як є більш ефективною формою подання статистичних даних.

Статистична таблиця – це система рядків і стовпців, в яких в певній послідовності і зв'язку викладається статистична інформація. За допомогою інформації у вигляді зведених статистичних таблиць створюється можливість характеристики явищ з погляду їх розміру, структури та динаміки розвитку. До складових статистичної таблиці належать вертикальні графи, горизонтальні рядки, які, перетинаючись, утворюють клітини, а також відповідні заголовки.

Основними елементами статистичної таблиці є підмет і присудок.

– Підметом таблиці є одиниці статистичної сукупності, або їх групи, які характеризуються показниками.

– Присудок таблиці – це система показників, які характеризують підмет.