

ТЕНДЕНЦІЇ СФЕРИ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА М. ТЕРНОПІЛЬ

Стешенко Леся Ігорівна

кандидат економічних наук,

завідувач відділення туризму та готельно-ресторанної справи,

Відокремлений структурний підрозділ

«Волинський фаховий коледж

Національного університету харчових технологій»

Кавара Вікторія Володимирівна

викладач фахових дисциплін,

Відокремлений структурний підрозділ

«Волинський фаховий коледж

Національного університету харчових технологій»

Ресторанна індустрія Тернополя, як і в інших містах України, активно розвивається та змінюється під впливом глобальних і локальних трендів. Після пандемії COVID-19 та через нові соціально-економічні виклики, зокрема війну, ресторанний бізнес стикається з новими викликами та адаптацією до сучасних вимог клієнтів. Незважаючи на складну ситуацію в країні ринок послуг ресторанного господарства Тернополя характеризується певною динамікою. Завдяки розвитку ринкових відносин заклади громадського харчування втратили свою одноманітність, обмеженість асортименту та ненав'язливість сервісу. Зараз ресторанне господарство є однією зі значних і динамічних галузей економіки. Стан ринку послуг ресторанного господарства залежить від економічного становища населення та суспільства в цілому. Спостерігається загальне скорочення об'єктів ресторанного господарства та місць у них спостерігається як у Тернопільській області так і у місті Тернопіль.

Попри загальне скорочення закладів ресторанного господарства та місць у них, в області спостерігається зростання попиту на послуги ресторанного господарства.

У Тернопільській області упродовж 2020–2022 рр. спостерігається скорочення об'єктів ресторанного господарства та місць у них. Наприклад, мережа закладів ресторанного господарства скоротилася на 49 одиниць (33,9%) – з 190 підприємств 2020 р. до 139 у 2022 р., а кількість місць – на 2,9 тис. одиниць (20,8%) – з 14,1 тис. до 11,2 тис. [3].

Серед головних причин, що гальмують розвиток об'єктів ресторанного господарства, ресторатори і дослідники виокремлюють такі [2]:

– загальний економічний спад в країні та військові дії впливають на зниження попиту на ресторанный послуги, погіршення показників фінансової стійкості та операційної діяльності об'єктів ресторанного господарства;

– недосконалість законодавства і нормативно-правового поля України для ведення ресторанного бізнесу;

– високий рівень фінансового ризику і корумпованості в Україні, що не сприяє залученню світових брендів ресторанного бізнесу;

– зменшення чисельності контингенту потенційних споживачів внаслідок змін в чисельності та структурі населення країни, пришвидшення темпів росту виїзних туристичних потоків;

– відсутність практичного досвіду антикризового управління в керівників об'єктів ресторанного господарства, що призводить до зменшення кількості фінансово спроможних підприємств, які вдаються до реалізації стратегії скорочення або ліквідації діяльності взагалі;

– високі ставки орендної плати за приміщення через брак якісних площ негативно впливають на відкриття нових і цінову політику діючих об'єктів ресторанного господарства. Для порівняння, за законодавством США орендна плата не повинна перевищувати 6% прибутку підприємства-орендаря, а в Україні плата за оренду приміщення складає майже 50% прибутку;

– велика кількість об'єктів ресторанного господарства, які функціонують на межі банкрутства, внаслідок зростання цін постачальників продуктів, затримки платежів і збільшення кредиторської заборгованості, що негативно позначається на ритмічності виробництва тощо.

Говорячи про м. Тернопіль у 2022 р. порівняно з 2020 р. кількість ресторанів збільшилася на дві одиниці (25,0%) – з 8 до 10 закладів, кількість місць зменшилася на 218 одиниць (39,3%) – з 555 до 337; середня кількість місць на одному об'єкті зменшилася на 72 одиниці (51,8%) – з 139 до 67. Кількість кафе, закусочних, буфетів, кіосків зменшилася на 16 одиниць – з 114 2020 р. до 98 одиниць 2022 р., кількість місць на 783 одиниці (19,5%) – з 4023 до 3240, середня кількість місць на одному об'єкті збільшилася на 7 одиниць (20,0%) з 35 до 42 [3].

Проведені дослідження свідчать про тенденцію до збільшення частки ресторанів, кафе, закусочних, буфетів, кіосків у загальній кількості закладів і до зменшення частки їдалень і барів у м. Тернополі. Значним попитом користуються кафе, що пов'язано з невисокою платоспроможністю більшої частини населення міста, оскільки в кафе відносно невисокий середній чек. Так, 2022 р. найбільший відсоток (48,8%) становлять кафе, на їдальні припадає 36,3%, на бари – 10,6; на ресторани – 3,1; на постачання готової їжі – лише 1,3. Спостерігається тенденція до збільшення частки місць у кафе, закусочних, буфетах,

кіосках, барах у загальній кількості місць у закладах і тенденція до зменшення частки місць у ресторанах і їдальнях. Але навіть 2022 р. найбільша частка припадає на їдальні – 61,6% загальної кількості, на другому місці – кафе, закуочні, буфети, кіоски – 28,9%, на третьому бари – 6,1; найменша частка у ресторанів – 3,0 [3].

Варто зазначити, що місцезнаходження закладів ресторанного господарства Тернополя традиційне для більшості міст України. Здебільшого, найбільша кількість закладів розміщені в центрі міста. Це явище пояснюється тим, що більшість офісних і торгових приміщень розташовані саме в центрі, а також звичкою жителів проводити вільний час у центрі міста. Серед усіх типів закладів ресторанного господарства найбільш популярними є кафе. Це пов'язано з тим, що для кафе потрібна невелика площа приміщення, а отже, створення кафе не потребує значних інвестицій [1].

Підприємства ресторанного господарства Тернополя поділяються на заклади елітного, середнього та низького рівнів. До групи елітного рівня, на наш погляд, відносяться заклади, середній чек в яких становить більше 1500 грн. (із врахуванням алкоголю) і більше, середній рівень націнки в них – 250–300%. Крім розміру середнього чека, основні візуальні ознаки приналежності до цієї групи – це виняткові інтер'єрні характеристики. Таким чином, у свідомості споживачів оригінальний і дорогий інтер'єр обумовлює елітарність закладу.

До закладів середнього рівня належать такі, в яких середній чек становить 1000 грн., а середній рівень торгової націнки становить 150–250%. Головна відмінність подібних закладів – це високі стандарти в інтер'єрі, обслуговуванні та кухні, але більш демократичні ціни і атмосфера. Відвідування таких закладів зазвичай пов'язане з метою спілкування в години дозвілля, а не харчування та демонстрації соціального статусу.

До закладів низького рівня відносяться заклади з середнім чеком 500 грн., середній рівень націнки становить 50–100%. У Тернополі працює значна кількість закладів, які пропонують середній рівень послуг за помірними цінами у привабливих приміщеннях.

Останнім часом на ринок ресторанних послуг міста виходять мережі закладів швидкого обслуговування. В місті вони представлені закладами «Файне місто», «Ковчег», «Egoista Ternopil», «Na nebi», «Natura», «Старий млин», «Два гуся», «Chicken Hut», «Stake House».

Однією з головних тенденцій є популяризація локальних продуктів і страв. Багато ресторанів Тернополя роблять акцент на українській кухні з використанням місцевих фермерських продуктів. Це відповідає загальносвітовій тенденції до екологічності та підтримки місцевих виробників. Відвідувачі все частіше цікавляться походженням продуктів та вибирають ресторани, які пропонують екологічно чисту їжу.

Ще одним популярним трендом є розвиток вуличної їжі та фуд-траків. Такий формат став особливо популярним серед молоді та туристів завдяки швидкому обслуговуванню, мобільності та доступності цін. У Тернополі можна побачити фуд-траки на різних міських подіях або просто на вулицях міста, що свідчить про розвиток цієї сфери.

У зв'язку з пандемією і теперішньою складною ситуацією, доставка їжі та онлайн-замовлення стали невід'ємною частиною ресторанного бізнесу. Багато тернопільських ресторанів розробили власні мобільні додатки або співпрацюють з платформами, такими як Glovo чи Raketa, щоб запропонувати клієнтам зручний сервіс. Цей тренд продовжує зростати, адже багато споживачів віддають перевагу замовленням їжі додому або в офіс.

Сучасний клієнт хоче отримати не тільки смачну їжу, але й позитивні враження від візиту. Це стимулює розвиток концепції «ресторанів-вражень», де проводяться кулінарні майстер-класи, тематичні вечери або інтерактивні заходи. У Тернополі починають з'являтися ресторани з незвичайним інтер'єром і концепцією, що дозволяє відвідувачам отримати нові емоції під час перебування в закладі.

Кавова культура в Тернополі активно розвивається. Маленькі затишні кав'ярні та кондитерські приваблюють жителів міста та туристів не тільки кавою, а й ексклюзивними десертами. Спостерігається зростання популярності крафтових та авторських напоїв, а також домашніх солодощів, які виготовляються вручну з високоякісних інгредієнтів.

Ресторанна індустрія Тернополя відображає сучасні світові тенденції, проте має свої особливості, пов'язані з культурними та локальними чинниками. Від екологічної відповідальності до впровадження інноваційних технологій, ресторани міста намагаються адаптуватися до змін і задовольняти потреби сучасного споживача. Незважаючи на виклики, такі як війна та економічні труднощі, підприємці продовжують створювати нові концепції, які сприяють розвитку місцевого ресторанного господарства.

Список використаних джерел:

1. Карпенко Н.В. Управління маркетингом на підприємствах ресторанного господарства: монографія. Полтава : РВВ ПУСКУ, 2018. 363 с.
2. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посібник / за ред. В.Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.
3. Статистичний щорічник України за 2022 рік. Державна служба статистики України. 2022. 387 с. URL: <http://surf.li/ifuaxdi>