

Лояк Л.М.

доцент, кандидат економічних наук

Прикарпатський національний університет

імені Василя Стефаника

Івано-Франківськ, Україна

## **ТЕНДЕНЦІЇ ТА ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В ТУРИСТИЧНОМУ РЕГІОНІ**

Туристично-рекреаційна галузь має виключно важливе значення для соціально-економічного розвитку Івано-Франківської області. Вона є важливим фактором підвищення зайнятості населення, розвитку виробництва послуг, інфраструктури та комунікацій в регіоні. Сьогодні у туристичній інфраструктурі, як і у всіх інших сферах національної економіки, відбувається становлення конкурентних відносин. Роль туризму як фактора оптимізації господарської структури та економічного росту й каталізатора розвитку продуктивних сил регіону з кожним роком дедалі зростає [1, с.37 ].

Розвиток та стан ресторанного господарства є надзвичайно важливим для даного регіону. Адже послуги харчування є тією необхідною ланкою в обслуговуванні туристів, що веде до задоволення клієнта від отриманої послуги, і, зрештою, до отримання максимально можливих прибутків від ведення бізнесу.

В жорсткому конкурентному середовищі вітчизняні заклади ресторанного господарства можуть успішно діяти завдяки створенню механізму забезпечення стійкого стану на ринку, який можна створити за рахунок інноваційної діяльності. Інноваційний розвиток в ресторанному бізнесі стає все більш актуальним та викликає необхідність формування концептуальних засад управління інноваційною діяльністю закладів ресторанного господарства.

Характеризуючи сучасний стан розвитку ресторанного господарства як складової туристичної інфраструктури, слід зазначити, що ресторанне господарство Івано-Франківської області є самодостатньою галуззю з домінуючою часткою приватного капіталу, мережа якої динамічно розвивається. Це підтверджується зростанням чисельності приватних підприємців, що займаються торговельно - виробничою діяльністю, вагогим внеском ресторанного господарства у формування бюджетних надходжень, створенням нових робочих місць для працевлаштування населення, сталою динамікою обсягу товарообороту.

Умови ведення бізнесу в середовищі туристичної індустрії характеризуються загостренням конкурентної боротьби серед суб'єктів підприємницької діяльності. Особливо це чітко проявляється серед суб'єктів підприємницької діяльності в ресторанному господарстві. Характерною рисою, що виділятиме успішне мале спеціалізоване підприємство, є інтенсивність використання у своїй діяльності інноваційної активності. Інноваційні процеси, інноваційні продукти, інноваційні впровадження є основою для забезпечення належного рівня конкурентоспроможності спеціалізованого підприємства ресторанного господарства, забезпечуючи йому тим самим сталий розвиток.

Яскравим прикладом того, що інноваційна діяльність є рушійною силою успішного розвитку підприємства є досвід роботи мережі «23 ресторани» в м.Івано-Франківську. Мережа створена у 2014 році і на сьогоднішній день об'єднує 5 закладів. Це такі як:

- європейське кафе «Manufatura» (Мануфактура) – де фірмові бельгійські гофри зводять з розуму всіх туристів та постійних відвідувачів, щонеділі проводяться майстер-класи для дітей та смачно годують європейською їжею;
- літнє кафе «Веранда» – з улюбленими сендвічами та домашніми лимонадами;

– кав'ярня «Говорить Івано-Франківськ» – з найкращою кавою та солодощами;

Кондитерська «Delikasia».– яка постійно творить вишукані та смачні десерти для наших закладів та з радістю спече торт на день народження чи весілля нашим Гостям.

– «Fabbrica» (Фабрика) – італійський ресторан з українськими продуктами, де кухарі танцюють щоп'ятниці та суботи.

За такий короткий час роботи на ринку ресторанного господарства команді професіоналів мережі «23 ресторани» вдалося привернути увагу значної кількості споживачів серед мешканців та гостей міста. Один з ресторанів Івано-Франківської мережі "23 ресторани", а саме "Fabbrica" отримав премію СОЛЬ в номінації «Ресторан в іншому місті». Ресторанна премія СОЛЬ – щорічна зустріч і церемонія нагородження кращих представників ресторанного бізнесу України. СОЛЬ вручається ресторанам, які були названі споживачами і витримали перевірку професійного журі премії.

А успіх роботи підприємств полягає не в тому, як перемогти конкурента, а у випадку Івано-Франківська, як об'єднати партнерів по цеху заради спільного розвитку та процвітання на ринку.

Унікальним інноваційним проектом мережі «23 ресторани» є громадський ресторан «Urban Space 100». Це перший в Україні громадський ресторан. Засновниками проекту виступили 100 меценатів, які вирішуватимуть, на які проекти розвитку міста направлять прибуток. Кожен зробив благодійний внесок у сумі 1000 доларів США. Відтак кошти було витрачено на відкриття закладу.

«Urban Space 100» – це соціальне підприємство у форматі ресторану. Унікальність його полягає в тому, що прибуток направлятиметься винятково на реалізацію громадських проектів Івано-Франківська. «Urban Space 100» буде використовуватися як відкритий майданчик для презентацій, обговорень

міських ініціатив, проектів розвитку, вивчення досвіду міст світу та інших некомерційних заходів, відкритих для усіх містян. Окрім самого ресторану, в «Urban Space 100» функціонуватимуть також магазини дизайнерських речей, сувенірів і книг, будуть відбуватися кінопокази і концерти.

Хоча позитивні тенденції на ринку ресторанного господарства присутні, на сьогодні сучасний стан ресторанного господарства в туристичному регіоні ще суттєво відстає від вимог українського суспільства та не відповідає світовим тенденціям розвитку галузі.

Основною проблемою розвитку ресторанного господарства та споживчого ринку є відсутність адекватної, повної та своєчасної статистики, і, як наслідок, аналізу процесів, що відбуваються на ринку. В результаті цього присутня диспропорція розміщення торгових об'єктів та закладів ресторанного господарства. Відсутність комплексної торговельної політики, що здійснюється єдиним органом та порушені міжгалузеві зв'язки призводять до хаотичності дій із забезпечення населення області необхідними товарами та послугами.

Запровадження у підприємствах (закладах) ресторанного господарства менеджменту на засадах концепції інноваційних переваг, не тільки сприятиме покращенню результатів їх розвитку, але також стимулюватиме виникнення нового мислення як у керівників, так і в інших працівників підприємств. Це, своєю чергою, обумовить розвиток творчого підходу при виконанні виробничих завдань. Гнучкість та зорієнтованість на позитивне сприйняття інноваційних змін у роботі спонукатиме менеджерів до впровадження нових інновацій. Як наслідок на ринку ресторанного господарства з'являтимуться нові продукти або послуги «проривного» характеру, нові способи і методи управління та ведення господарської діяльності, нові концепції тощо [2,с.293].

Як свідчить світовий досвід розвитку ресторанного бізнесу, середовище в якому функціонує заклад готельно-ресторанного господарства зумовлює розвиток інноваційної стратегії розвитку підприємства за такими основними

напрямами: інновації в структурі системи правління підприємства, маркетингові інновації, продуктові інновації, організаційні нововведення.

Прагнучи створити сприятливі умови для розвитку готельно-ресторанного бізнесу важливе значення має співпраця різних структурних підрозділів регіону, що зацікавлені та забезпечують процес даного розвитку. Основними організаційними структурами, що можуть забезпечити поєднання інтересів різних секторів управлінської діяльності в індустрії гостинності, можуть бути маркетингові консорціуми, конгломерати, громадські організації при навчальних закладах, які готують фахівців сфери обслуговування, об'єднання створені з метою просування конкретного туристичного продукту, туристично-інформаційні центри, туристичні кластери.

Одним із напрямів забезпечення інноваційного розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу Івано-Франківської області може бути використання такої структури, як кластер під назвою «Кулінарне мистецтво і гостинність Прикарпаття». Вперше кластерна модель, як ідея господарювання була обґрунтована М.Портером, який її сформував як основу регіональної та місцевої стратегії конкурентоспроможності, та яка практично одразу була схвалена і взята на озброєння як економістами-теоретиками, так і практиками. Перевага і новизна кластерного підходу полягають у тому, що він додає високу значущість мікроекономічній складовій, а також територіальному і соціальному аспектам економічного розвитку. Крім того, він пропонує ефективні інструменти для стимулювання регіонального розвитку [3, с.168 – 170].

Підсумовуючи загальні результати аналізу тенденцій розвитку ринку ресторанного господарства Івано-Франківської області можна зробити висновок про те, що наявні суспільні потреби вимагають відповідного спрямування подальшого розвитку ресторанного господарства в туристичному регіоні.

Література:

1. Борушак М. Проблеми формування стратегії розвитку туристичних регіонів : [монографія] / М.Борушак. – Львів : ІРД НАН України, 2006. – 288 с.

2. Пятницька Г.Т. Ресторанне господарство України ринкові трансформації, інноваційний розвиток , структурна переорієнтація : [монографія] / Г.Т.Пятницька. – К. :Київ. нац. торг-екон. ун-т, 2007. – 465 с.

3. Лояк Л.М. Напрями інноваційного розвитку закладів готельно-ресторанного бізнесу / Л.М.Лояк // Матеріали Міжнародної науково-практичної конференції “Готельно-ресторанний бізнес: інноваційні напрями розвитку”, 25-27 березня 2015 р. – К.: НУХТ, 2015 р. – С.168 – 170