

3. Карлофф, Б. Деловая стратегия: концепция, содержание, символы [Текст] / Б. Карлофф. – М. : Экономика, 1999. – 280 с.

4. П'ятницька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація [Текст] : монографія / Г. Т. П'ятницька. – К. : КНТЕУ, 2007. – 231 с.

5. Peter, F. Drucker Management: Tasks, Responsibilities, Practices [Text] / F. Peter. – New York : Harper & Row, 1974. – 63 p.

6. Haksever, C. Service Management and Operations [Text] / C. Haksever [et al.]. – Prentice Hall, Upper Saddle River, New Jersey, 2002. – 249 p.

Отримано 30.10.2011. ХДУХТ, Харків.

© Т.В. Шталь, 2011.

УДК 640.432

С.С. Ткачова, канд. екон. наук

РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС: ОСНОВНІ ЕТАПИ СТАНОВЛЕННЯ ТА РОЗВИТКУ

Визначено та охарактеризовано основні етапи становлення та розвитку світового та національного ресторанного бізнесу. У межах кожного етапу систематизовано найбільш значущі події та напрацювання, визначено ролі ресторанного бізнесу в суспільстві.

Определены и охарактеризованы основные этапы становления и развития мирового и национального ресторанного бизнеса. В рамках каждого этапа систематизированы наиболее значимые события и наработки, определены роли ресторанного бизнеса в обществе.

Key stages in the development of world and national restaurant business are defined and characterized. The most significant events and achievements are systematized, the roles of the restaurant business in society are determined within each stage.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Ресторанний бізнес є унікальною сферою підприємницької діяльності, яка успішно функціонує разом з готельним, торговельним, туристичним бізнесом, демонструючи найкращі партнерські якості, а також виступає як самостійна сфера, що має цікаву історію становлення та розвитку. За часи свого існування ресторанний бізнес мав як періоди активного розвитку, так і складні часи, що характеризувались зупинками та

кардинальними змінами, відчував на собі позитивні та негативні настрої суспільства, завжди залежав від впливу багатьох чинників зовнішнього середовища. Досліджень, в яких були б систематизовані важливі історичні події розвитку світового та українського ресторанного бізнесу, визначено основні етапи становлення та розвитку, виділено чинники негативного та позитивного впливу, недостатньо. Результати таких досліджень дозволять визначити тенденції розвитку та джерела стійких конкурентних переваг для українського ресторанного бізнесу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Історичним аспектам розвитку ресторанного бізнесу приділяється увага в наукових та науково-методичних працях П. Пуцентейло, М. Мальської, Г. П'ятницької, Дж. Уокера, М. Пересічного, Л. Коцюби, О. Завадинської, І. Волкової, В. Сірого та ін. [1–5; 7–10], у галузевих періодичних виданнях і публікаціях Інтернет [6; 11]. У вказаних джерелах аналізуються основні історичні періоди розвитку індустрії гостинності, індустрії відпочинку, в тому числі світового ресторанного ринку, досліджуються окремі періоди формування російського ресторанного бізнесу, української національної кулінарної традиції, представлено результати досліджень розвитку спеціалізованих підприємств ресторанного бізнесу тощо.

Мета та завдання статті. Метою статті є виділення та характеристика основних етапів становлення та розвитку світового та національного ресторанного бізнесу. Завданнями статті є визначення ключових історичних подій та надбань кожного етапу; встановлення місця та ролі ресторанного бізнесу в суспільстві.

Виклад основного матеріалу дослідження. Всебічне вивчення вищевказаних джерел інформації дозволило зробити висновок про те, що історичні аспекти становлення та розвитку ресторанного бізнесу, в основному, досліджуються разом зі сферою гостинності. Науковці, аналізуючи еволюцію індустрії гостинності, виділяють періоди, що в історичному плані відповідають періодам розвитку людського суспільства. Так, П. Пуцентейло дослідив еволюцію індустрії відпочинку за чотирма етапами: 1) стародавнім (IV тис. до н.е. – 476 р. н.е.); 2) середньовіччя (V – XV ст.); 3) нового часу (XVI – початок XX ст.); 4) сучасним [1]. Науковець вважає 476 рік н.е. (рік падіння Римської імперії) завершенням першого та початком другого етапу розвитку підприємств гостинності. Мальська М. у еволюції сфери гостинності також виділяє чотири етапи, в назвах етапів науковець відображає особливості процесів, що відбувались у цій сфері: 1) виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. –

V ст. н.е.); 2) формування спеціалізованих закладів розміщення (VI–XV ст.); 3) розвиток готельної та ресторанної сфери (XVI – початок XX ст.); 4) сучасний поступ світового готельного господарства [2]. Нами підтримуються вищевказані наукові підходи щодо виділення чотирьох етапів відповідно до періодів розвитку людського суспільства. В еволюції ресторанного бізнесу нами пропонується виділяти наступні етапи: 1 етап – становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.); 2 етап – становлення ресторанного бізнесу (VI – XV ст.); 3 етап – організаційний та технологічний розвиток ресторанного бізнесу (XVI – початок XX ст.); 4 етап – сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу (XX ст. – до теперішнього часу).

Ключові історичні події першого етапу свідчать про те, що становлення національних кулінарних традицій та зародження сфери харчування відбувалось разом із зародженням світової сфери гостинності. Більшість джерел інформації пов'язує початок еволюції розвитку сфери харчування зі згадкою про таверни як перші заклади гостинності приблизно у 1700 р. до н.е. [2; 3, с. 10; 4]. Розширення торговельних зв'язків на Близькому Сході й у Стародавній Греції в I тис. до н.е., пов'язані з ними тривалі подорожі, сприяли збільшенню кількості таверн, а також постійних або заїжджих дворів, які, крім послуг розміщення, надавали й послуги харчування.

Важливо відмітити, що вже перші заклади сфери харчування та гостинності відповідали вимогам класової структури суспільства, саме тому формувалась певна ієрархія закладів для надання послуг відвідувачам різних статусів. Високоякісні послуги розміщення та харчування надавались у державних закладах гостинності державним службовцям суворо за умов наявності спеціальної урядової перепустки. Високий рівень сервісу забезпечували й приватні заїжджі двори, що належали багатим землевласникам, гладіаторам. Заїжджі двори і таверни, зорієнтовані на обслуговування широкого кола відвідувачів – купців, ремісників, селян та інших категорій простого люду, пропонували обмежений обсяг послуг, в основному, низької якості.

Важливою подією першого етапу вважається перший в історії ланч ділової людини, який запропонував римський трактирник Секвій Локат для організації харчування маклерів на галерних приплавах у 40-і роки до н.е. Цю подію можна вважати основою для становлення кейтерингу в організації харчування певних контингентів споживачів.

Заснування римськими шеф-кухарями у 117–138 рр. н.е. Академії кулінарного мистецтва свідчить про розуміння вже в ті часи

необхідності підвищення якості організації харчування і забезпечення професійної підготовки працівників цієї сфери діяльності [3, с. 10].

У межах першого етапу відмічається зародження української національної кулінарної традиції (IV тис. до н.е. – VII ст. н.е.), визначну роль в якому відігравали основні заняття людей – скотарство та землеробство, спосіб приготування їжі в печах закритого типу, а також сировина, яка використовувалась [5, с. 10].

Перші заклади сфери харчування вважались важливим елементом соціального та релігійного життя. На зародження світової сфери харчування впливали розвиток сфери гостинності, релігія, класова структура суспільства, історичні чинники, розвиток торгівлі, подорожей та паломництва.

До важливих надбань другого етапу відноситься зародження соціального харчування та харчування малозабезпечених верств населення, що відбувалось у ті часи в релігійних установах. Масовий характер паломництва та його державну підтримку засвідчив едикт імператора Карла Великого, згідно з яким усі монастирі та церкви зобов'язувались утримувати паломників, забезпечувати їм притулок і харчування [2]. Секуляризація монастирів королем Генріхом VIII у період Реформації, після проведення якої ніхто не міг більше розраховувати на безкоштовну зупинку в монастирях, всі змушені були зупинятися у приватних заїжджих (постоялих) дворах або тавернах, позитивно вплинула на розвиток приватних таверн у Англії [1].

Продовжувала формуватись українська національна кулінарна традиція як за рахунок оптимізації сировини, що використовувалась, за унікальним принципом «всупереч ворогам», так і завдяки використанню нових продуктів харчування, що з'являлись у результаті розширення міждержавних зв'язків України [5, с. 11].

У межах другого етапу відбувалось становлення світового ресторанного бізнесу, родоначальниками якого вважаються італійці, хоча дискусія з французами за цю першість триває й досі. Приблизно у другій половині XIV ст. центр кулінарного мистецтва перемістився до столиці Франції – Парижу. Завдяки могутній державній підтримці кулінарне мистецтво стало гордістю, візитною карткою Франції у світі. Родоначальниками ресторанного бізнесу на Сході вважаються китайці. Саме в Китаї в XIII ст. у великих міських центрах почали створюватись заклади харчування з високим рівнем якості продукції та сервісу [6].

Основу для розвитку ресторанного бізнесу в Україні та Росії створив корчемний промисел. Корчма вважалась єдиним і тому цілком

самобутнім давньослов'янським питним закладом. Цей заклад у залежності від часу та місця перебування виконував не тільки громадські, але й загальнодержавні обов'язки. На початку свого існування і до початку XII століття корчма була вільним закладом. Він служив для народу «трибуною», з якої суспільні діячі того часу обговорювали різні справи і заходи. Але, з утратою «вільності», корчма стала, якщо не цілком, то майже державною установою. Корчемний промисел був високоприбутковим. Обкладання вільного корчемного промислу податтю, введення помісного посиленого податку посприяло стрімкому розвитку таємного корчемництва у всіх князівствах Русі. Розвиток легально працюючого та таємного «питного бізнесу» привів до негативних наслідків у суспільстві – пияцтва, для боротьби з яким влада заборонила вільний продаж алкогольних напоїв. Алкогольні напої дозволялось продавати тільки в «государевих кабаках» – закладах, створених за ініціативою держави. Найкраще місце розташування, велика підтримка влади, висока прибутковість забезпечували цим закладам суттєві переваги у порівнянні з іншими [7].

У межах другого етапу ресторанний бізнес виступав важливим елементом релігійного, соціального, суспільного життя. Значний вплив на становлення ресторанного бізнесу в різних країнах світу чинила державна влада.

Третій етап характеризувався активним розвитком ресторанного бізнесу за двома напрямками: організаційним та технологічним. Організаційний напрям представляється продовженням формування ієрархій закладів для споживачів різних статусів, що склались з: 1) унікальних закладів для заможних споживачів; 2) кав'ярень як демократичних закладів, які в подальшому спричинили появу різноманітних кафе; 3) таверн для простого люду, які можна вважати прообразами сучасних закладів швидкого харчування. Організаційний напрям об'єднав своєрідні винаходи з менеджменту та маркетингу, що були успішно впроваджені в ресторанному бізнесі: перші спроби управління аудиторією споживачів, перша концепція виїзного обслуговування; застосування принципів наукової праці під час організації робочих процесів на кухні тощо.

До технологічних винаходів, що позитивно вплинули на розвиток ресторанного бізнесу, відносять винахід високотемпературної стерилізації продуктів, що дозволила їх консервувати (1795 р. Н. Апперт); винахід парових холодильників (кінець XIX ст.); винахід електричного холодильника (1913 р.; 1927 р. – удосконалення); розробку технології глибокої заморозки продуктів харчування (1929 р. К. Бердзай) та ін. Науковці стверджують, що лише

впродовж XIX ст. у світовому ресторанному бізнесі з'явилося більше нововведень, ніж за всю його попередню історію [8, с. 13].

Серед ключових подій третього етапу відмітимо становлення ресторанного бізнесу в США впродовж XVI–XVII ст. під впливом традицій французького, італійського кулінарного мистецтва та організації обслуговування [2].

У XVI столітті за ініціативою держави на Русі з'явився новий тип закладу харчування – шинок, який, маючи вагому урядову підтримку, переміг у конкурентній боротьбі корчму.

Науковці вважають, що активне формування загальних та регіональних рис національної української кухні розпочалось у XVII ст. під впливом процесу об'єднання українських земель (XVII – XIX ст.), що раніше належали Польщі, Литві, Угорщині, Румунії.

У Росії відбувалось постійне розширення та затвердження у чисельних положеннях про трактирні заклади (1835 р.; 1861 р.; 1893 р.) нових типів підприємств. Поняття ресторану як окремого закладу високого класу було оформлено юридично лише в 1894 р. [9, с. 7]. З цього часу в російському ресторанному бізнесі було введено ресторанні розряди.

На початку XX ст. Росія почала знову перетворюватись у «чайну державу». Для «чайних закладів» державою були запропоновані особливі умови функціонування: мінімальна орендна плата та дуже низька ставка податку, завдяки яким цей тип закладу швидко розповсюдився.

Історичні довідки свідчать, що ресторанний бізнес Росії середини XIX – початку XX ст., разом з готельним, був одним із найпрестижніших та найприбутковіших. Соціально-культурна значущість цього сектору економіки визнавалась як урядом, так і суспільством [10, с. 15]. У результаті гігантська дореволюційна індустрія гостинності формувала до 15% бюджету Росії.

Необхідно відмітити, що на початку XX століття на розвиток ресторанного бізнесу негативно вплинули події та наслідки Першої Світової війни (1914–1918 рр.), Великої Жовтневої соціалістичної революції (1917 р.).

Протягом третього етапу ресторанний бізнес продемонстрував соціальну, культурну та економічну ролі в суспільстві. Активному розвитку бізнесу сприяли науково-технічний прогрес, успішне впровадження інструментів менеджменту та маркетингу, розширення міждержавних зв'язків. Негативний вплив чинили вищезазначені історичні події.

У межах четвертого етапу становлення та розвитку

ресторанного бізнесу, на наш погляд, доцільно виділити періоди з різними часовими проміжками для світового та національного ресторанного бізнесу. Так, для світового бізнесу період від початку 20-х років до кінця 50-х років ХХ ст. можна визначити як період повільного розвитку; для українського та російського ресторанного бізнесу часовий проміжок від початку 20-х років до кінця 80-х років ХХ ст. – як період кардинальних змін, що характеризувався реорганізацією ресторанного бізнесу в громадське харчування. Негативний вплив на розвиток світового та національного ресторанного бізнесу вчинили події та наслідки Другої Світової війни (1939–1945 рр.).

Щодо розвитку світового ресторанного бізнесу в 20–50-ті роки певне лідерство належало США, де відкривались нові напрями, що відповідали новому більш динамічному стилю життя (мережі гамбургерних закусочних, придорожні закусочні, нова форма обслуговування «Драйв-ін», спеціалізація закладів, перші заклади в американському стилі тощо).

Для українського та російського ресторанного бізнесу період від 20-х до 80-х років був одним із найскладніших. Вищезазначені історичні події зумовили кардинальні організаційні зміни в українському та російському ресторанному бізнесі. Відповідно до перших декретів радянської влади ресторанний бізнес був віднесений до торгівлі; підприємства ресторанного бізнесу були націоналізовані, унікальна кулінарна традиція визнана «антиреволюційною», «буржуазною» та «антирадянською» [10, с. 15]. Реорганізація ресторанного бізнесу в громадське харчування заклало основи гігантського відставання цього сектору економіки у порівнянні з іншими країнами світу. Однією із найскладніших проблем, що мала довгостроковий характер, була втрата висококваліфікованого персоналу – рестораторів із професійними знаннями, напрацюваннями, брендами, гастрономічними традиціями тощо. Після жовтневих подій 1917 р. на території колишнього СРСР відбувалась масова трансформація ресторанів і трактирів у громадські їдальні. Таким чином започатковувалось створення радянської мережі громадського харчування. Лише окремі елементи ресторанного бізнесу спостерігались у ресторанах і кафе, що належали до загальнодоступної мережі.

За позицією вітчизняних науковців, за часи існування СРСР відбулась уніфікація української кухні за рахунок розробки та реалізації стандартів; все різноманіття української кухні було зведено до мінімального набору страв [5, с. 13].

З 60-х років XX ст. розвиток світового ресторанного бізнесу перейшов до нової якості. Післявоєнна зміна світоустрою, значний економічний підйом у більшості держав, лібералізація міждержавних зв'язків та глобалізація світової економіки відкрили для ресторанного бізнесу практично необмежені можливості якісного та кількісного зростання. Ділові поїздки отримали широкомасштабний характер і стали нормою ведення бізнесу, а туризм став масовим та трансконтинентальним. 70-ті роки XX ст. називають періодом розквіту закладів швидкого обслуговування та мережевих структур у світовому ресторанному бізнесі.

Період якісного та кількісного розвитку національного ресторанного бізнесу розпочався з 90 років XX ст. Окремі науковці вважають цей період «новим народженням» українського ресторанного бізнесу. Більшість фахівців вважає, що ресторанний бізнес в Україні все ще перебуває на стадії зародження [11]. Роздержавлення та приватизація, комерціалізація розпочали процеси ринкових перетворень, сприяли становленню ресторанного бізнесу в Україні, під час якого відбувались та продовжують відбуватись кардинальні зміни, що характеризуються змінами форм власності з державної та колективної на приватну, можливістю обрання різних організаційно-правових форм господарювання, формуванням нової мережі закладів фізичних осіб – підприємців та зміною співвідношення з мережею підприємств – юридичних осіб, суттєвими змінами часток загальнодоступної та закритої мереж, змінами в структурі мережі за типами закладів, формуванням мережевих та немережевих загальнодоступних підприємств тощо.

Серед сучасних тенденцій ресторанного бізнесу вітчизняні ресторатори виділяють залежність розвитку високого та середнього цінкових сегментів від рівня розвитку крупного, середнього та малого бізнесу; залежність розвитку середнього та низького цінкових сегментів від формування середнього класу; залежність розвитку підприємств різних типів від рівня добробуту населення та традицій харчування поза домом; демократизацію ресторанного бізнесу; трактування рівня розвитку середньоцінових закладів як показника економічного розвитку та цивілізованості суспільства.

На розвиток ресторанного бізнесу в світі та в Україні негативно впливають кризові явища економічного та політичного характеру.

Так, протягом четвертого етапу (другої половини) становлення та розвитку ресторанний бізнес став важливим елементом соціального, економічного, політичного, культурного життя.

Висновки. Отже, ресторанний бізнес пройшов чотири складних етапи становлення та розвитку. У науковій статті визначено та охарактеризовано ключові події та напрацювання кожного етапу. За результатами аналізу основних подій та характеристик етапів визначено ролі ресторанного бізнесу в суспільстві.

У сучасному вітчизняному ресторанному бізнесі спостерігаються ознаки надбань всіх етапів становлення та розвитку: на розвиток ресторанного бізнесу позитивно впливає розвиток торговельного, готельного та туристичного бізнесу; на ресторанному ринку формуються високий, середній та низький цінові сегменти; відбувається активне впровадження технологічних, технічних, інформаційних, маркетингових та управлінських інновацій у діяльність підприємств; створюються чисельні професійні спілки та асоціації; вищими навчальними закладами України здійснюється підготовка фахівців за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа»; здійснюється державне регулювання діяльності закладів через впровадження нормативних актів та органи контролю; на ресторанному ринку популярними є заклади, що представляють кухні різних країн світу; активно розвиваються ресторани групи, ресторани мережі та немережеві заклади; ресторанний бізнес приймає участь у підготовці та проведенні масових міжнародних заходів в Україні тощо.

Результати наукової роботи будуть використані під час розробки конкурентних стратегій розвитку вітчизняних підприємств (закладів) ресторанного бізнесу.

Список літератури

1. Пуцентейло, П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://tourlib.net/books_ukr/pucentejlo13.htm>.
2. Мальська, М. П. Організація готельного обслуговування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://pidruchniki.com.ua/14170120/turizm/istoriya_stanovlennya_rozvit_sferi_gostinnosti#396>.
3. П'яницька, Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація [Текст] : монографія / Г. Т. П'яницька. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2007. – 465 с.
4. Уокер, Дж. Р. Введение в гостеприимство [Текст] : учебник / пер. с англ. – М. : ЮНИТИ, 1999. – 463 с.
5. Пересичный, М. Украинская кухня: без прошлого нет будущего [Текст] / М. Пересичный, А. Лапикова // Рестораторъ. – 2010. – № 6 (74). – С. 10–13.
6. История развития ресторанного бизнеса [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <virgoclub.ru/history-razvitiya-restoranov.html>.

7. Коцюба, Л. К. Соотношение традиций и новаций в истории ресторанного дела России (вторая половина XIX – начало XX века) [Текст] : автореф. дис. ... канд. ист. наук : 07.00.02 / Л. К. Коцюба. – М., 2006. – 23 с.

8. Завадинська, О. Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном [Текст] : навч. посібник / О. Ю. Завадинська, Т. Є. Литвиненко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003. – 200 с.

9. Волкова, И. В. Ресторанное дело. Самая полная энциклопедия от Люсьена Оливье до Аркадия Новикова [Текст] : / И. В. Волкова. – М. : Астрель : Русь-Олимп, 2009. – 543 с.

10. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно [Текст] : полное практическое руководство / В. Сирый [и др.]. – М. : Эксмо, 2010. – 352 с.

11. Ресторанный бизнес в Украине все еще на стадии зарождения [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <www.restoran.ua>.

Отримано 30.10.2011. ХДУХТ, Харків.

© С.С. Ткачова, 2011.

УДК 640.432(477)

О.В. Жегус, канд. экон. наук, доц.

М.В. Михайлова, асп.

РОЗВИТОК МЕРЕЖІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В РЕГІОНАХ УКРАЇНИ

Досліджено та охарактеризовано сучасні особливості та регіональні відмінності в розвитку ресторанного господарства України. Здійснено групування регіонів України за показниками розвитку ресторанного господарства.

Исследованы и охарактеризованы современные особенности и региональные отличия в развитии ресторанного бизнеса Украины. Сгруппированы регионы Украины по показателям развития ресторанного бизнеса.

Modern peculiarities and regional differences in the development of restaurant business of Ukraine are studied and characterized. Grouping of regions of Ukraine is provided by the indexes of restaurant business development.

Постановка проблеми у загальному вигляді. Україна має значний потенціал для розвитку ресторанного бізнесу. Ресторанне