

ресурсів для реалізації інвестиційних програм розвитку секторів сфери харчування, програм розвитку туризму та ін.

Проектування ресторанної інфраструктури туристських DESTИНАЦІЙ має передбачати заходи: 1) сприяння в організації економічної діяльності; технічні, технологічні та екологічні обмеження при проектуванні туристських DESTИНАЦІЙ та ресторанної інфраструктури; 2) впровадження технічних норм; 3) визначення тарифів для гастрономічного туризму в сільській місцевості (спеціальний податковий режим; підготовка/перепідготовка персоналу на національному рівні); 4) прямі субсидії з бюджету та інвестиції в модернізацію та будівництво комерційних структур, рекламування кулінарних турів і суб'єктів підприємницької діяльності, що їх надають, створення єдиної регіональної марки/бренду, що об'єднує власників ресторанних та туристичних структур тощо.

Наведені заходи та вдосконалення методичних підходів до формування ресторанної інфраструктури туристських DESTИНАЦІЙ сприятиме формуванню конкурентних переваг і забезпеченні ефективної роботи підприємств ресторанного господарства, підвищенню якості обслуговування туристів на рівні світових стандартів якості.

**Л.М. Яцун**, д-р екон. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ПРОЄКТУВАННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ СФЕРОЮ ХАРЧУВАННЯ**

Дослідження функціонування соціально-економічних систем показує, що в цілому витрати населення на харчування збільшуються, структурні тенденції спостерігаються у співвідношенні виробництва та споживання продуктів харчування у домашньому та суспільному секторах, відбуваються як кількісні, так і якісні зрушення в структурі суспільного виробництва.

З метою ідентифікації об'єктів управління сфери харчування визначено номенклатуру продовольчих товарів, що виробляє аграрний сектор, харчова промисловість, а також склад основних видів продовольчої сировини, уточнено класифікації та приведено їх у відповідність для цільового управління розвитком окремих секторів сфери харчування. Нами пропонується багатомірна класифікація продуктів та послуг харчування як об'єкту управління, що враховує

основні класифікаційні ознаки продовольчих товарів і орієнтується на кінцевого споживача.

Проведені дослідження інтеграції сфери харчування у світові економічні процеси дозволили зробити висновки, що генеральним напрямком підвищення душевого споживання продовольства в короткостроковій перспективі має бути нарощування обсягів виробництва при збереженні існуючого обсягу імпорту. У віддаленій перспективі по мірі збільшення власного виробництва уявляється можливим активізувати політику імпортозаміщення.

З метою встановлення індикаторів розвитку сфери харчування розроблено систему соціально-економічних показників і пропонується ввести в науковий оборот термін інтегральна норма споживання продуктів та послуг харчування і на її основі формувати дві сукупності – продукти тваринного та рослинного походження, а їх співвідношення вважати нормативним, що має забезпечити збалансованість харчування по найбільш цінному тваринному білку, вуглеводах, жирах та вітамінах, а також інфраструктури харчування.

Дослідження соціально-еколого-економічних проблем людства та методологія сталого розвитку показують, що людина все більше загострює протистояння між природою та власною антропогенною діяльністю, необхідністю збільшення продовольства і послабленням його екологічної безпеки та якості. Вихід пропонується у новій парадигмі поглядів на харчування людини в напрямі повернення до його природовідповідності, на відміну від посилення штучності походження сировини та харчових продуктів, гармонійного балансу соціуму та довкілля. В цьому сенсі, Україна має унікальні можливості, природні ресурси, технологічний, економічний та кадровий потенціал, який дозволить сформувати нову модель та механізм управління харчуванням населення, значно ефективніший і здоровіший, ніж штучні погляди на харчування.

Запропонована синергетична модель управління індивідуальною харчовою поведінкою уявляє собою механізм діяльності людини з управління собою, прийнята в суспільстві, у науковому співтоваристві й охоплює закони, теорію, їх практичне застосування, методи, правила і стандарти прийняття оптимальних чи прийнятних рішень щодо харчування людини. На рівні регіонів синергетичний підхід до формування програм розвитку сфери харчування може забезпечити поєднання інтересів всіх учасників, формальних та неформальних інститутів громадянського суспільства, домогосподарств та механізмів регулювання з метою задоволення потреб у продуктах та послугах харчування.

Структурно-функціональна модель системи управління харчуванням передбачає гармонізацію національного законодавства із міжнародними нормами і правилами регулювання та управління міжнародною конкурентоспроможністю, глобальними, національними та регіональними програмами здорового харчування.

Широкий перелік заходів з управління інвестиційною діяльністю у сфері харчування обумовлює доцільність створення комплексного територіального утворення з регулювання інвестиційних процесів – регіональної агенції інвестицій сфери харчування, зусилля якої мають бути сконцентровані на розробці стратегічного інвестиційного менеджменту регіону, моніторингу фінансових ресурсів для реалізації інвестиційних програм розвитку секторів сфери харчування, програм розвитку туризму тощо.

Підприємства сфери харчування як основна ланка реалізації програм харчування мають формувати власні стратегії діяльності та розвитку спрямовані на задоволення зростаючих потреб у продуктах та послугах харчування і пов'язані як із макроекономічною політикою, так і економічними результатами функціонування.

При цьому завдання ефективного управління підприємствами харчування буде полягати у адекватній реакції внутрішньої системи управління на загрози зовнішніх викликів та умов конкуренції на ринку товарів і послуг харчування, розвитку туризму тощо.

Отримані науково-практичні результати сприятимуть підвищенню ефективності управління сферою харчування населення з метою забезпечення здоров'я населення та отримання ефектів природного та соціально-економічного характеру, що в цілому формує завершену інфраструктуру обслуговування населення регіону та туристів.

**Л.М. Яцун**, д-р екон. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

**В.В. Віннікова**, канд. екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **КУЛІНАРНА ДИПЛОМАТІЯ В СИСТЕМІ МЕНЕДЖМЕНТУ ЗОВНІШНЬОЕКОНОМІЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

Розвиток та формування міжнародного менеджменту в сучасному глобалізованому світі обумовлений низкою чинників пов'язаних зі стрімким розповсюдженням міжнародного бізнесу, перш за все, глобальних торговельних, готельних, ресторанних мереж на національні ринки найвіддаленіших країн, уніфікацією товарів та