

## **ОСОБЛИВОСТІ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЯК ГАЛУЗІ ТА СФЕРИ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

**Мілаш Р.А., гр. Е-22**

Науковий керівник – ст. викл. **Смокова Л.М.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Основою існування і розвитку людського суспільства є виробництво і споживання матеріальних благ, необхідних для задоволення потреб населення. У числі основних умов матеріального життя людей перше місце посідає харчування.

Ресторанне господарство є галуззю народного господарства і сферою підприємницької діяльності, що мають власну специфіку.

Особливість ресторанного господарства як галузі народного господарства полягає в тому, що виробництво і реалізація продуктів харчування може здійснюватися в багатьох галузях економіки (харчова промисловість, сільське господарство, торгівля), а організація споживання – лише у ресторанному господарстві.

Як сфера підприємницької діяльності ресторанне господарство також має власну специфіку. Особливості підприємницької діяльності у ресторанному господарстві зумовлені факторами: необхідність постійного контакту із різноманітними споживачами; задоволення потреб споживачів як у якісній їжі, так і шляхом надання відповідних послуг, створення умов для відпочинку; менша залежність від змін моди за наявності можливості для творчого підходу до професійної діяльності; потреба у менших розмірах початкових інвестицій для створення підприємств за терміну їх окупності 1-3 роки; готівкова форма розрахунку, що прискорює обіг коштів і знижує ризик можливої неплатоспроможності покупців.

Таким чином, ресторанне господарство є специфічною сферою підприємницької діяльності і галуззю народного господарства, підприємства якої задовольняють потреби населення в безпосередньо готовій до споживання їжі, у зв'язку з чим виконують взаємозв'язані функції із виробництва кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання. Специфіка ресторанного господарства полягає в тому, що на підприємствах поєднуються функції виробництва їжі, обігу (реалізації) та організації споживання. При цьому ці процеси взаємопов'язані у часі та просторі, що зумовлено особливостями продукції, яка, зазвичай, повинна споживатися за певного температурного режиму, не підлягає тривалому зберіганню і транспортуванню на великі відстані.