

ЗОВНІШНІ ЧИННИКИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

**Бондаренко Р.М., гр. МО-18м,
Васильєв Г.Г., гр. М-18**

Науковий керівник – канд. екон. наук, проф. **Л.Д. Забродська**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розвиток і ефективне функціонування підприємств ресторанного бізнесу за сучасних змінних умов в кризовому оточенні потребує передчувати і швидше реагувати на мінливу ситуацію на ринку. Дослідження показали, що для розвитку ресторанного бізнесу в Україні характерні певні складності:

– на макрорівні: крім потенційних ризиків, головним негативним зовнішнім чинником, що стримує розвиток, можна визнати кризові тенденції економіки, адже макроекономічні чинники потужно впливають на розвиток ресторанного бізнесу. У свою чергу військові дії в зоні ООС впливають на зниження попиту на ресторани послуги, погіршення показників фінансової стійкості та операційної діяльності об'єктів ресторанного господарства. Недосконалість законодавства і нормативно-правового поля України також перешкоджає веденню ресторанного бізнесу, а високий рівень фінансового ризику і корумпованості – не сприяє залученню світових брендів;

– на мезорівні: головним негативним зовнішнім чинником є зменшення чисельності контингенту потенційних споживачів унаслідок змін у чисельності та структурі населення країни, пришвидшення темпів росту виїзних тур потоків; 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 становить майже 50% прибутку); велика кількість об'єктів ресторанного господарства, які функціонують на межі банкрутства внаслідок зростання цін поставальників продуктів, затримки платежів і збільшення кредиторської заборгованості, що негативно позначається на ритмічності виробництва, тощо;

Перспективними для України напрямками розвитку у сфері ресторанного бізнесу залишаються тренди: національних кухонь, підприємств, що пропонують крафтові страви, втілення здорового способу харчування, приготування страв у присутності замовника, з фермерських продуктів, приготування низькокалорійних страв.