

## ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ ХАРКОВА

Червинська А.В., гр. МО-28

Науковий керівник – канд. екон. наук, доц. Ткаченко О.П.  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Традиційно заклади ресторанного господарства поділяються за наступними рівнями: високий, середній та низький. Проте, сучасний етап розвитку ресторанного бізнесу Харкова передбачає наявність практично двох груп: високого та низького рівнів. До групи високого рівня в Харкові відносяться заклади, середній чек у яких складає 150 грн. і більше, середній рівень націнки в них – 250-300%. До цієї групи можна віднести заклади «Синдикату смаку», ресторани «Золотий тілець», «Да Винчі» та ін. Розвиток готельної інфраструктури за останній час, також посприяв розвитку таких ресторанів. Високий рівень сервісу та якості запропонованих послуг сприяють збільшенню конкурентної боротьби в елітній групі. Кількість населення з високим рівнем доходів у місті збільшується значно меншими темпами, ніж темпи появи елітних закладів, що призводить до конкурентної боротьби перш за все у якості обслуговування і кількості додаткових послуг.

До закладів середнього рівня належать такі, у яких середній чек складає 60-150 грн., а середній рівень торгової націнки складає 150-250%. До закладів низького рівня належать заклади із середнім чеком до 60 грн., середній рівень націнки складає 50-100%. Розвиток середнього і малого бізнесу забезпечує формування середнього класу, який у свою чергу є основним споживачем послуг закладів ресторанного господарства середнього і низького рівнів. Саме тому місто Харків є цікавим для українських мереж підприємств формату Quick&Casual. Збільшення закладів саме такого формату, в свою чергу дозволяє сформувати чіткі межі рівнів закладів ресторанного господарства, виділити низький і середній рівні.

Відкриття значної кількості торгових центрів також дало поштовх розвитку і ресторанного бізнесу в місті, а саме закладів низького рівня. Створення і наповнення food-кортів у торгових центрах є привабливим для мережевих закладів з відпрацьованою схемою приготування і бізнес-процесами.

Існуючі тенденції розвитку ресторанного бізнесу м.Харкова свідчать про наявність перспектив у даній сфері, однак, поряд з цим існує безліч складних проблем, які негативно впливають на темпи розвитку, впровадження інновацій тощо.