

С.С. Ткачова, канд. екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
Т.М. Коломієць, викладач-методист вищої категорії,
зав. технол. відділенням (*ЛАК, Липковатівка*)

НАПРЯМИ ЕФЕКТИВНОЇ СПІВПРАЦІ АГРОПРОДОВОЛЬЧОГО КОМПЛЕКСУ ТА РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ УКРАЇНИ

Агропродовольчий комплекс є провідним сектором економіки України, який об'єднує галузі та види економічної діяльності, що входять до складу технологічного ланцюга виробництва і просування на ринок сільськогосподарської продукції та продуктів харчування. Ресторанний бізнес завершує технологічний ланцюг, представлений сільським господарством, харчовою промисловістю, торгівлею з урахуванням всіх різновидів названих учасників. Відзначимо, що місії всіх учасників взаємопов'язані, кожен робить свій внесок у формування продовольчої політики, а також у забезпечення продовольчої безпеки держави.

Вивчення проблем взаємодії агропродовольчого комплексу та ресторанного бізнесу України, дозволило виділити такі напрямки підвищення ефективності співпраці, як: забезпечення ресторанного бізнесу високоякісною сировиною; популяризація здорового харчування як складової здорового способу життя; взаємний стратегічний розвиток.

Проблема забезпечення ресторанного бізнесу високоякісною сировиною вітчизняного виробництва, на думку експертів і аналітиків, є однією з найскладніших. Частка імпоротної сировини в підприємствах ресторанного бізнесу до кризи була дуже високою, в залежності від концепції та спеціалізації підприємства могла становити більше половини від всього обсягу сировини, що використовувалась. Ціни на імпорту сировину постійно підвищувались, порушувались графіки постачань, багато рестораторів й раніше робили кроки до заміни дорогої імпоротної сировини на більш дешеву вітчизняну. Вирішення проблем щодо забезпечення вітчизняною сировиною і продуктами призводить до того, що самі підприємства ресторанного бізнесу стають ініціаторами відродження та розвитку сільськогосподарських підприємств, фермерських господарств, фабрик-заготівельних.

Популяризація здорового харчування як складової здорового способу життя є світовою тенденцією, яка сьогодні активно культивується в Україні. Однією з форм здорового харчування є організація фермерських ресторанів, магазинів, у тому числі Інтернет-

магазинів фермерських продуктів, імпровізованих фермерських ринків у ресторанах, введення в меню страв і напоїв, виготовлених з фермерської сировини тощо. Необхідно відмітити, що реалізація вищевказаних проектів дозволить отримати дивіденди обом сторонам. Так, фермерські господарства можуть отримати такі можливості, як: додатковий канал збуту продукції; можливість працювати на замовлення; швидке отримання грошових коштів за надану продукцію; реалізація сировини і продуктів за ринковими цінами; зосередження фермерського господарства на виробництві продукції та її переробки. Підприємства ресторанного бізнесу в результаті співпраці зможуть забезпечити: високу якість страв і напоїв; розширення асортименту продукції; сезонні зміни меню; презентації фірмових страв, страв авторської кухні з фермерської сировини; можливість придбати свіжу, якісну продукцію в магазині фермерських продуктів для споживання в домашніх умовах; проведення майстер-класів з приготування страв та напоїв споживачами під керівництвом шеф-кухаря; можливість введення в меню страв і напоїв, що мають історичне коріння. Результати популяризації здорового харчування відіб'ються на підвищенні культури харчування; сприянні сталому розвитку сільськогосподарських підприємств і фермерських господарств; створенні спільних з ресторанним бізнесом проектів у короткостроковій і довгостроковій перспективах.

Важливим напрямком співпраці є взаємний стратегічний розвиток, сутність якого полягає в тому, що в підприємствах агропродовольчого комплексу здійснюватиметься централізоване виробництво напівфабрикатів, напівфабрикатів високого ступеню готовності для підприємств ресторанного бізнесу. Це очищення та упаковка нарізаних овочів, мийка та упаковка зелені, обробка та упаковка м'ясних, рибних напівфабрикатів і т.п. Виконання таких функцій знизить потреби в додаткових площах в підприємствах ресторанного бізнесу, збільшить продуктивність праці виробничих працівників, забезпечить високу якість продукції, вивільнить необхідний час для більш якісного обслуговування споживачів. Для підприємств агропродовольчого комплексу цей напрям забезпечить створення нових робочих місць, наявність постійного ринку збуту, можливість механізації та автоматизації процесів виробництва, централізованого вирішення проблем з харчовими відходами тощо.

Таким чином, успішне співробітництво агропродовольчого комплексу та ресторанного бізнесу України в реалізації вищевказаних напрямів дозволить підвищити ефективність функціонування і розвитку всіх учасників.