

паралельності, підпорядкованості, пропорційності, спеціалізації і кооперації, взаємодії функцій, оперативності та дієвості, ефективності) та системності пізнання цілого за його частиною, причини – за її дією, внутрішнього – за зовнішнім (науковості, об'єктивності, комплексності, системоутворюючих взаємовідносин, випереджального розгляду, адекватності, своєчасності, безперервності). Дотримання цих принципів забезпечує реалізацію оціночної, контрольної, пошукової, прогностичної, стабілізуючої та інформаційної функції фінансової діагностики в управлінні фінансовою безпекою підприємства.

Викладене складає теоретичний базис діагностики фінансової безпеки і дозволяє забезпечити наукову обґрунтованість та досяжність цілей діагностування, комплексність, органічність та безперервність процесу формування інформації для обґрунтування управлінських рішень із забезпечення, відновлення, підтримки та підвищення рівня фінансової безпеки підприємства в сучасному бізнес-середовищі. Подальші дослідження будуть спрямовані на моделювання процесу діагностики фінансової безпеки підприємства.

Т.А. Наумова, канд. екон. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

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

ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПРАВОВІ МЕХАНІЗМИ ФУНКЦІОНУВАННЯ КАЛЬЯННОГО БІЗНЕСУ В УКРАЇНІ

Гостинність є одним із фундаментальних понять людської цивілізації, яка в наш час забезпечується такими видами економічної діяльності, як готельне і ресторанне господарство. Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого - середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку; за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Кальянні – абсолютно новий формат закладів на сучасному етапі розвитку ресторанного господарства в Україні.

Кальянний бізнес досить таки оригінальний і відносно новий вид підприємництва, але при цьому користується достатньою популярністю у населення. Варто відзначити, що окремих чисто кальянних закладів у

нас практично немає, як правило їх відкривають в місцях, де можна не тільки покурити кальян, але й смачно поїсти.

Історичний аспект розвитку закладів нового формату свідчить про те, що самі ж кальяни і кальянні заклади існують дуже давно, принаймні на Сході. Як знаємо, це давня східна традиція куріння тютюну. Його курили під час званих обідів, важливих переговорів та прийняття доленосних рішень, він розслабляв і мирив ворогів. А якщо хтось відмовив господарю дому в розкурюванні кальяну, то це вважалося найбільшою неповагою. Кальян був настільки популярним у дам з вищого суспільства початку ХХ століття, що страшенно модним вважалося уже тільки сфотографуватися з ним [1].

Куріння кальяну є справжнім мистецтвом, яке не поступається за складністю та символічністю церемонії чаювання. Послуги кальянопаління можуть надавати такі заклади ресторанного господарства: ресторани, бари, кафе, клуби. Це одна із екзотичних послуг, яка дозволяє розслабитися, насолоджуючись вдиханням солодкої пари, створити більш дружню атмосферу для бесіди і спілкування.

Законодавчо основні положення щодо діяльності підприємств ресторанного господарства викладені у наказі Міністерства економіки з питань європейської інтеграції України «Наказ про затвердження правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства» від 24.07.2002; ДСТУ 4281:2004 «Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація» від 1.07.2004; у Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIC) ООН 5520 та інших ДСТУ, ГОСТ, ТУ.

Слід відмітити, що ці нормативні документи визначають загальні аспекти діяльності у сфері ресторанного господарства та поділ закладів (підприємств) ресторанного господарства за типами. У ДСТУ 4281:2004 «Національний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. Класифікація» від 1.07.2004. надано загальна класифікація цих закладів, яка базується на комплексі вимог до:

- асортименту продукції;
- рівня обслуговування і надаваних послуг [2].

Визначення кафе трактується, як «заклад ресторанного господарства із широким асортиментом страв нескладного готування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовують самообслуговування або обслуговування офіціантами» і виділяється окремою групою у п.4.1«Продаж їжі і напоїв, як правило, призначених для споживання на місці з показуванням розважальних вистав або без них» та має розширену класифікацію: 4.1.2 кафе; 4.1.2.1 *кав'ярню*;

4.1.2.2 *кафе-бар*; 4.1.2.3 *кафе-пекарню*; 4.1.2.4 *чайний салон*; 4.1.3 *кафетерій*; 4.1.4 *закусочну*; *шинок* [2].

Ми вважаємо, що існуюча класифікація закладів ресторанного типу не враховує усіх форматів, які не теперішній час є поширеними серед сучасної молоді. Нами запропоновано розширити та доповнити ознаки класифікації кафе за критеріями, представленими на рис. 1. Новий формат закладів ресторанного господарства як «Кафе - Кальянна» слід виділити у загальній класифікації типів кафе за формою та інтересами клієнтів.

Слід відмитити, що кафе – кальянна - новий формат ресторанних закладів. Тому немає єдиного підходу до визначення цього поняття серед науковців, які займаються питаннями організації та обліку надання послуг в закладах такого типу.

На нашу думку кафе - кальянна — це популярний зараз тип закладу ресторанного господарства з чудовою атмосферою, стильним інтер'єром, легкою лаундж - музикою та великим асортиментом кальянів, ідея якого полягає в тому, що відвідувачі оплачують не лише послуги з куріння якісного ка. Дослідження науковців свідчать, що Стан ринку ресторанного бізнесу є досить нестабільним в останні п'ять років (із 2013 р. – 2018 р.), за крутим підйомом спостерігається не менш круте падіння кожні рік-півтора.

Дослідження стану мережі закладів харчування м. Харків за період 2014–2017 років показало, що мережа в цілому по місту характеризується позитивним абсолютним приростом як кількості закладів, так і їх потужності, яка виражається кількістю місць в торгових залах.

Ми зробили дослідження розвитку кальянного бізнесу у м. Харків, яке свідчить про те, що у Харкові приблизно четвертий рік відбувається «бум» популярності кальянів – їх ставлять всюди, відкривають спеціалізовані заклади, кальянні тераси мають багато ресторанів.

Для аудиторії формують і відповідну атмосферу – харківський кальян не пов'язаний з близькосхідною естетикою. В кафе –кальянних переважно грає музика в стилі house. Чимало кальянних оформлені як лофти: з оголеною цеглою на стінах та столами з дерева та металу. Жодних східних орнаментів.

На нашу думку, кальянний бізнес на сьогоднішній день є мало конкурентним бізнесом. Тому, що відкриття кальянної має свої правові особливості та законодавчі обмеження. У першу чергу це пов'язано з тим, що статтею 13 Закону України № 2899-IV від 22.09.2005 заборонено куріння, в тому числі і кальянів у громадських місцях: під'їздах житлових будинків, громадському транспорті, навчальних

закладах, приміщеннях охорони здоров'я, дитячих майданчиках, зупинках і так далі і, крім усього іншого, і в приміщеннях закладів ресторанного господарства [7].

Відповідно до п. 2 Національного стандарту № 2 «Оцінка нерухомого майна», затвердженого постановою КМУ від 28.10.2004 р. № 1442, приміщення, — це частина внутрішнього об'єму будови, обмежена будівельними елементами, з можливістю входу і виходу [8].

Тому на нашу думку, паління кальяну за межами приміщення під заборону не потрапляє. Послугу можна надавати клієнтам на літньому майданчику, який в свою чергу не повинен розташовуватися на території: установ охорони здоров'я; навчальних закладів; дитячих майданчиків; спортивних і фізкультурно-оздоровчих споруд і установ фізкультури та спорту; на стаціонарно обладнаних зупинках маршрутних транспортних засобів. Крім цього слід розміщувати у відповідних приміщеннях графічний знак про заборону паління з написом «Куріння заборонено!».

Згідно з ч. 7 ст. 13 Закону № 2899 власник, уповноважений ним особи або орендарі відповідних споруд чи окремих приміщень зобов'язані відвести спеціальні місця для куріння, сумарна площа яких не повинна перевищувати 10 % загальної площі відповідної споруди або приміщення, обладнані витяжною вентиляцією або іншими засобами для видалення тютюнового диму, а також розмістити інформацію, передбачену ч. 5 ст. 13 Закону № 2899 [7]. Тобто в спеціально відведених для куріння місцях розміщують наочну інформацію, що складається з відповідного графічного знака й тексту такого змісту: "Місце для куріння. Куріння шкодить вашому здоров'ю!".

У п. 3.10 Правил № 219 вказано, що в закладах (підприємствах) ресторанного господарства (незалежно від типу й класу) для осіб, які не курять, виділяють не менше ніж половину площі громадських місць таких закладів, розміщеної так, щоб тютюновий дим туди не поширювався. На території для осіб, які не курять, персоналу й споживачам заборонено куріння будь-яких тютюнових виробів, а також розміщення попільниць. У разі відведення суб'єктом господарської діяльності спеціальних місць для куріння їх має бути обладнано витяжною вентиляцією або іншими засобами для видалення тютюнового диму. У куточку споживача треба розмістити наочну інформацію про розташування таких місць і про шкоду для здоров'я людини, яку наносить куріння тютюнових виробів [9].

Дослідивши ці два нормативні документи ми дійшли висновку, що, між нормами ч. 7 ст. 13 Закону № 2899 і п. 3.10 Правил № 219 є певне протиріччя: відповідно до першого документа площа для курців

не повинна перевищувати 10 %, а другий "методом від зворотного" допускає використання для зазначених цілей половини площі закладу ресторанного господарства. На нашу думку, пріоритет мають норми Закону № 2899 як спеціального документа, ухваленого пізніше, який має вищу юридичну чинність.

Ми вважаємо, що уразі, якщо «заправка» для кальяну містить тютюн (код УКТ ЗЕД 2403 11 00 00), то буде потрібна ліцензія, адже згідно з ч. 13 ст. 15 Закону № 481 роздрібна торгівля тютюновими виробами може здійснюватися суб'єктами господарювання, у тому числі їх виробниками, за наявності у них ліцензій [10].

Список джерел інформації

1. Куріння кальяну: історія, традиції, особливості. URL: <https://ua.fiji-loungebar.com.ua/kurinnya-kalyanu-istoriya>.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – Київ: Держстандарт України, 2004. – 24 с. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www/URL:http://text.normativ.ua/doc2728.php](http://text.normativ.ua/doc2728.php).

3. Про заходи щодо попередження та зменшення вживання тютюнових виробів і їх шкідливого впливу на здоров'я населення: Закон України від 22.09.2005 р. № 2899-IV / Верховна Рада України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/580-19> (дата звернення: 25.10.2018).

4. Національний стандарту № 2 «Оцінка нерухомого майна»: Постанова КМУ від 28.10.2004 р. № 1442/ Кабінет Міністрів України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/go/1442-2004> (дата звернення: 25.10.2018).

5. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства від 24.07.2002 р. № 219: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції / Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/go/z0680-02> (дата звернення: 25.10.2018).

6. Про державне регулювання виробництва і обігу спирту етилового, коньячного і плодового, алкогольних напоїв та тютюнових виробів: Закон України від 19.12.95 р. № 481/95/ Верховна Рада України. URL: <http://zakon.rada.gov.ua/go/481/95> (дата звернення: 25.10.2018).