**Особливості розвитку ресторанного господарства в Україні**

*Ресторанна справа в світі є однією з найприбутковіших. За статистикою, середній обіг коштів, вкладених у ресторан, відбувається в 5-6 разів швидше, ніж інвестиції, вкладені, наприклад, у магазин одягу. У країнах Західної Європи, США і Японії зафіксовано збільшення витрат клієнтів на проведення дозвілля саме в ресторанах.*

В Україні ж, яка довго була у складі СРСР і в якій спостерігався брак елементарних продуктів, сьогодні немає культури харчування і відповідно культури ресторанного бізнесу. В нашій країні ресторанна справа, на думку більшості фахівців, перебуває на стадії зародження.

Фундаментальні аспекти сучасних форм організації і роботи у ресторанному бізнесі, розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких вчених, як А.І. Усіна, Т.П. Кононенко, Н.В. Полстяна, І.В. Хваліна, О.Л. Іванік, Г.Б. Мунін, А.О. Змійов та ін.

Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг. Стандартні вимоги до здійснення послуг задекларовано у ДСТУ 3279-95 "Стандарти послуг. Основні положення", ГОСТ 30335-95 "Услуги населению. Термины и определения", ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования" (останні два є міждержавними стандартами, визнаними Україною як національні). У цих нормативно-технічних документах наведено стандартний перелік послуг для населення, що користується продукцією та послугами закладів (підприємств) громадського харчування. Але в ресторанній справі немає меж досконалості, тому й з'являються нові їх види : послуги сомельє, години фортуни та щасливі години для гостей; гастрономічні шоу; урочиста презентація страв; бар-шоу; рибалка та кулінарне приготування у присутності гостя; караоке; кімнати для паління; знижки постійним клієнтам; виїзний кейтерінг з організацією дозвілля та широким спектром різноманітних послуг; відпочинок та розваги на воді, землі та в повітрі тощо.

Останнім часом намітилася стійка тенденція переміщення послуг з організації споживання продукції та обслуговування споживачів із залів закладів ресторанного господарства до робочих місць (офіси, установи); місць відпочинку; місць святкування ювілеїв та інших офіційних та неофіційних святкових подій; до домівки. Ця послуга має назву у міжнародній індустрії гостинності "catering". Послугу з "кейтерингу" здійснюють не тільки заклади ресторанного бізнесу (ресторани, кафе, бари), а також і фірми, створені на базах ресторанів.

Крім того особливість сьогоднішньої ситуації полягає у тому, що розвиток ресторанної справи відбувається в комплексі із розвитком транспортного вузла - з/д вокзалу чи автовокзалу, аеропорту. Разом з тим навколо них розбудовується інфраструктура, що включає в себе готелі, магазини, численні кафе та ресторани, автомати з продажу чаю-кави.

Україна почала знайомитися із сучасним бізнесом у галузі швидкого харчування ще у 1997 році, коли компанія “McDonald's” відкрила свій перший ресторан у столиці країни. До цього місцева галузь закладів швидкого харчування булла представлена лише їдальнями і кафетеріями радянського типу. Компанія “МсDоnаld's”, будучи найбільшим франчайзером у світі, відкрила в 16 містах Україні понад 50 ресторанів і планує відкрити ще 5-6 нових закладів та реконструювати два заклади в Києві. Сума інвестицій у відкриття одного закладу становить $0,5-2 млн. Власні ресторани цієї компанії складають лише 27% від загальної кількості, інші 73% - власність операторів, тобто франчайзі. Поряд із “McDonald's” на українському ринку фаст-фуду функціонують такі підприємства, як “Картопляна хата”, “Українське бістро”, “Сбарро” та інші.

Сьогодні ресторанна справа, як зазначалося вище, перебуває лише на стадії зародження. Такий вид бізнесу залишається привабливим як довгострокова інвестиція з вірогідною прибутковістю в 15-20% або незалежно від збитковості як іміджевий інструмент його власника. За інформацією Асоціації ресторанного бізнесу України, темпи розвитку ринку ресторанних послуг коливаються в межах 60-100% на рік

Серед ресторанів національної кухні в Україні перевага надається українській - 36,8%. Проте значна увага приділяється і французькій кухні - 21%; італійській, кавказькій, японській по 7,9%; всі інші - 18,5%. Тематичні ресторани також є дуже популярними як серед українців, так і туристів. В Україні вже є певний досвід у створенні таких закладів харчування, найвідоміші з яких у Львові: "Криївка", присвячений героям УПА, планується відкриття автомобільного ресторану; у Києві: “Шинок”, “Вулик”, “Царське село” - ресторани-музеї - присвячені українським традиціям.

Отже, можна сказати, що з кожним роком в Україні з`являються все нові види громадського харчування, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і високо елітними ресторанами, тому необхідно значну увагу приділяти особливостям розвитку даної сфери, а особливо темпам та динаміці його розвитку, слідкувати за тим як реагують на той, чи інший тип ресторанного господарства споживачі, розглядати у контексті їх уподобання..

**Список використаних джерел**

1. Васютинська Р., Тарасова О. Ресторан - це коли або пан, або пропав // Галицькі контракти. - 2003. - №6.
2. Дзюба Н. Особливості обліку в закладах ресторанного господарства // Податки та бухгалтерський облік. - 2007. - №71. - С.10-18.
3. Ніколаєнко В. Громадське харчування: організація роботи, документальне оформлення, облік // Бухгалтерія торговельного підприємства: від А до Я. - 2005. - №16.
4. Шинкаренко І. Ножі та виделки ресторанного бізнесу. Україна, що жує, - очима француза // Контракти. - 2004. - №24.
5. [www.rusnauka.com](http://www.rusnauka.com/).
6. [www.restoran.ua](http://www.restoran.ua/).

**Порада Туристичної бібліотеки:** До-речі, якщо любите готувати самостійно і Вам потрібна гарно оформлена кухня - можемо порадити сайт броварської майстерні [Кухни на заказ Киев](http://brm.kiev.ua/kuhni-na-zakaz.html), де можна замовити саме такі кухонні меблі, які ідеально підійдуть під розміри Вашої оселі.