Лекція №12

Тема:Україна у 50-60 роках 20 століття.

**відомості про суспільно-економічні, політичні процеси і розвиток культури України (середина 50 - перша половина 60-х років)**

Середина 50-х років характеризувалася, з одного боку, посиленням впливу тоталітаризму, а з іншого - виникненням необхідності принципових змін в усіх сферах життя суспільства.

5 березня 1953 р. помер Й. Сталін. Проте з його смертю не зникли сталінізм і тоталітаризм, які пустили в суспільстві глибоке коріння. У вересні 1953 р. першим секретарем ЦК КПРС став М. Хрущов. У червні 1953 р. перший заступник голови Ради Міністрів СРСР Л. Берія, який готувався до захоплення влади, був заарештований і невдовзі його було засуджено до страти.

Однак бюрократичний авторитаризм "вождя народів" перероджувався в авторитарну бюрократію апарату, тоталітаризм особистості - у тоталітаризм партократії. І все ж у суспільно-політичному житті назрівали суттєві зміни.

**Винятковою подією на цьому шляху став XX з'їзд КПРС (14-25 лютого 1956 р.).** Він увійшов в історію насамперед завдяки знаменній "секретній доповіді" М. Хрущова, в якій визнавався культ особи Й. Сталіна, його прояви і наслідки за минулі два десятиріччя. Завдяки М. Хрущову почався процес десталінізації.

З таборів і заслання поверталися реабілітовані жертви репресій. Істотно послабився притаманний сталінському режимові всеохоплюючий страх. За 1953-1956 рр. в Україні було реабілітовано 7679 осіб. Серед них - письменники В. Еллан-Блакитний, В. Чумак, І. Микитенко, окремі військові та державні діячі. Процес десталінізації спричинився до появи на початку 60-х років нового покоління інтелігенції, яке називали "шістдесятниками", дисидентами.

**В Україні дисидентський рух розпочався в середині 50-х років.** Його учасники піддавали критиці ідеї марксизму-ленінізму, виступали за утвердження історичної правди, за вільний розвиток української культури. Особливо це виявлялося в Західній Україні, де ще свіжими були спогади про недавню братовбивчу війну. У 1959 р. було створено Українську робітничо-селянську спілку (УРСС). Проект її програми написав Л. Лук'яненко. Незабаром його було засуджено до страти, але вирок замінено 15-ма роками ув'язнення.

У дисидентському русі брали участь такі представники інтелігенції, як В. Мороз, М. Осадчий, Д. Іващенко, М. Масютко, М. Озерний, І. Гнатюк, Г. Баран, генерал П. Григоренко та ін. Поступово з'явилися не дозволені цензурою праці "самвидаву", в яких викривалась існуюча система.

Набирала сили в цей час, за влучним виразом письменника І. Еренбурга, хрущовська "відлига" у культурному житті. У 1957 р. історики України дістали дозвіл заснувати власний журнал під назвою "Український історичний журнал". Через два роки розпочалася публікація Української радянської енциклопедії. Потім пішли публікації "Історії українського мистецтва", "Історії міст і сіл України", яких не мали навіть росіяни.

З'явилися численні україномовні журнали з природничих і суспільних наук, у тому числі "Економіка Радянської України", "Радянське право" та ін. У ці часи були надруковані автобіографічна повість О. Довженка "Зачарована Десна", романи і повісті Г. Тютюнника, Л. Первомайського. Естафету старшого покоління підхопила талановита літературна молодь. Серед них - "лицар українського відродження" В. Симоненко, Л. Костенко, І. Світличний, І. Драч, М. Вінграновський, В. Шевчук, Є. Гуцало, А. Горська, В. Кушнір.

**Молода генерація митців дістала назву "шістдесятників".** Кожен з них вирізнявся своєю творчою індивідуальністю. Українське музичне мистецтво в 50-ті роки збагатилося низкою талановитих творів. Серед них - третя симфонія композитора Б. Лятошинського, опери Ю. Мейтуса "Украдене щастя" та Г. Майбороди "Мілана". Пісенні твори П. Майбороди, А. Філіпенка, А. Штогаренка, І. Шамо набули великої популярності серед населення.

**Період "відлиги" тривав недовго.** З другої половини 1958 р. починається тиск на всіх письменників, творчість яких припадала на період "відлиги". В Україні критикували за вільнодумство С. Голованівського, за перші збірки гостро накинулися на Л. Костенко і цим зумовилось її майже трирічне мовчання.

**Адміністративно-командна система керівництва всім духовним життям країни продовжувала діяти.** Всеохоплюючий диктат номенклатурного апарату зберігався і зміцнювався. Згортались елементи демократії у сфері міжнаціональних відносин. Усунення від влади М. Хрущова у жовтні 1964 р. посилило тенденцію до більш жорстоких покарань. У серпні-вересні 1965 р. було заарештовано близько двох десятків правозахисників. Серед них - літературний критик І. Світличний, художник П. Заливаха, історик В. Мороз та ін.

Як відомо, спроба замінити М. Хрущова на посаді першого секретаря ЦК КПРС ще в червні 1957 р. групою колишніх сподвижників Й. Сталіна закінчилася провалом. Але поступово М. Хрущов, очоливши боротьбу з культом особи Й. Сталіна, під впливом свого оточення опинився в полоні власного культу особи.

За час його перебування при владі були намагання здійснити реформи в багатьох ланках, домогтися демократизації форм управління, але зміни в суспільно-політичному житті мали суперечливий характер. Реформи не були пов'язані з творчою ініціативою мас і з демократичними процесами.

Водночас **навіть спроби реформування суспільства адміністративний апарат сприймав як загрозу власному існуванню** і почав готувати усунення М. Хрущова, що й було зроблено в жовтні 1964 р. на Пленумі ЦК КПРС. Першим секретарем ЦК був обраний (з 1966 р. знову було введено посаду генерального секретаря) Л. Брежнєв, а уряд очолив О. Косигін.

Значні зміни відбулися також за період 50 - першої половини 60-х років у керівництві ЦК КП (б) У. Так, першим секретарем ЦК КП (б) У з 1949 р. по червень 1953 р. був Л. Мельников, а потім, уперше за всю історію української парторганізації, - українець за походженням О. Кириченко.

У 1957 р. його змінив М. Підгорний, який перебував на цій посаді до 1963 р. З 1963 по 1972 р. першим секретарем КП (б) У був П. Шелест. Як відомо, активну роль в організації змови проти М. Хрущова відіграли Л. Брежнєв, М. Підгорний, П. Шелест - висуванці М. Хрущова.

**На середину 50-х років Україна займала вагоме місце в** **народногосподарському комплексі СРСР.** Особливого розвитку набули машинобудування, металургія та легка промисловість.

У 1955-1960 рр. обсяги виробництва тракторів збільшились удвічі, металорізальних верстатів - в 1,7 рази, тепловозів - вії разів. Водночас у середині 50-х років виявились серйозні недоліки системи управління народним господарством. Були надмірно роздуті штати в міністерствах і відомствах, давалося взнаки жорстко централізоване планування. У цих умовах М. Хрущов висунув ідею реформи управління. Але ні він, ні його найближче оточення не ставили питання про повний злам командно-адміністративної системи, скасування централізації.

У лютому 1957 р. народне господарство СРСР переходило на **управління за територіальним принципом** через ради народного господарства (раднаргоспи). Було утворено 105 раднаргоспів, з них 11 - на території України, де замість 11 союзно-республіканських і двох республіканських міністерств було створено 11 економічних адміністративних районів (у 1960 р. - ще три), якими керували раднаргоспи.

**Були також розширені права республіканських і місцевих** **органів,** зокрема щодо використання бюджетних коштів. У результаті систему галузевого, вертикального централізованого управління було замінено територіальною. Така система створювала умови для впровадження госпрозрахунку, ефективного використання ресурсів і кадрів. При цьому, зокрема, зміцнювалася економічна самостійність України, оскільки всі підприємства на її території підпорядковувались республіканським органам.

Водночас певною мірою порушилося централізоване управління галузями промисловості. Раднаргоспи виявилися неспроможними комплексно вирішувати науково-технічні проблеми розвитку галузей. Не зникли ці суперечності й після укрупнення територіальних і створення в 1962 р. республіканських раднаргоспів та Вищої Ради народного господарства СРСР. У жовтні 1965 р. Верховна Рада СРСР ухвалила рішення про ліквідацію раднаргоспів.

**У першій половині 60-х років Україна нарощувала виробничі потужності в промисловості.** До ладу ставали металургійні агрегати, освоювалося виробництво нових якісних марок сталі, прокату. Розвивалися хімічна, нафтопереробна, газова, енергетичні галузі промисловості. Але, як і раніше, тривала гонитва за валовими показниками, економіка залишалася на шляху екстенсивного розвитку, що потребувало залучення до виробництва додаткових робочих рук.

Незважаючи на те що Україна залишалася одним з основних виробників сільськогосподарської продукції, на середину 50-х років становище в сільському господарстві було складним. Давалися взнаки наслідки колективізації й війни. До того ж колгоспи фактично не мали жодних прав. Збитки покривались державними кредитами й дотаціями; при цьому державні заготівельні ціни на зерно й інші види сільськогосподарської продукції були надто низькими.

**У 50-х роках основною формою постачання міст** **продовольством стала закупівля.** Закупівельні ціни значно підвищилися, податки селян зменшилися. За 1952-1958 рр. державні заготівельно-закупівельні ціни підвищились майже втричі, зокрема на зернові культури - майже всемеро, на продукти тваринництва - у 5,5 рази. Усе це сприяло прискоренню темпів сільськогосподарського виробництва. В 1954-1955 рр. середньорічні темпи виробництва сільськогосподарської продукції перевищували 7%.

Таких успіхів було досягнуто за рахунок підвищення врожайності і продуктивності. В Україні врожайність зернових за 1950-1961 рр. збільшилась з 10,2 до 19,9 ц/га, а валовий збір зерна за 1950-1955 рр. збільшився з 20,5 до 32,5 млн. т. Однак уже в 1958 р. у сільськогосподарському виробництві почався спад. Якщо з 1950 по 1958 р. обсяг валової продукції сільського господарства республіки збільшився на 65%, то з 1958 по 1964 р. - лише на 3%. Головна причина цього - незмінність командно-адміністративної системи, яка унеможливлювала спроби реформувати країну. До того ж керівництво України запланувало на 1959-1965 рр. (семирічку) нереальні темпи виробництва сільськогосподарської продукції.

На XX з'їзді КПУ (1959 р.) М. Підгорний заявив, що республіка виконає завдання семирічки в галузі сільського господарства за 5 років. При цьому ставка робилася не на економічні важелі, а на перестановку номенклатурних кадрів.

**Не виправдало себе і перетворення в 1958 р. МТС на** **ремонтно-технічні станції (РТС).** Реорганізація МТС у РТС з обов'язковим викупом колгоспами техніки завдала їм великих фінансових збитків. Високі ціни на нові машини і механізми, запасні частини, ремонт і водночас низькі ціни на сільськогосподарську продукцію призвели до фінансової заборгованості колгоспів перед державою.

**Ситуація ускладнювалась і у зв'язку з посухою 1963 р.** До того ж П. Шелест був одним з ініціаторів знищення в Україні традиційних сівозмін, здійснював політику, яка призвела до деградації чорноземів. Віками застосовувана трипільна система землеробства, яка підтримувала мінімальну родючість ґрунту, в умовах дефіциту добрив була оголошена шкідливою. Відмова від парів і широке запровадження на полях колгоспів і радгоспів кукурудзи, котра витіснила традиційні культури, надто швидко в умовах адміністрування призвели до порушення в багатьох районах сівозмін, структури ґрунтів, зниження врожайності зернових культур.

У результаті в 1959-1965 рр. обсяг валової продукції сільського господарства збільшився в Україні на 11% замість 70% за планом. Виробництво продукції тваринництва навіть знизилося до 92% порівняно з 1958 р. Зменшилися площі посівів: озимої пшениці - з 7,5 млн. га у 1958 р. до 5,2 млн. га в 1968 р., ярої - на 31%. Низькою залишалася культура землеробства.

**Відставання сільськогосподарського виробництва** негативно позначилося на розвитку харчової та легкої промисловості, на темпах зростання національного продукту та матеріального добробуту трудящих республіки.

Водночас завдяки окремим заходам держави стали помітними певні зрушення в соціально-побутовій сфері. Так, було скасовано фактичне закріплення селян до місць проживання й праці; колгоспники одержали паспорти; було введено пенсійне забезпечення колгоспників. З 1958 р. було припинено випуск державних позик для розміщення серед населення. У 1960-1965 рр. удвічі підвищилась оплата праці колгоспників; для них запроваджувалася гарантована грошова оплата, різко знижувався сільськогосподарський податок.

У 1956-1965 рр. було здано в експлуатацію понад 182 млн. кв. м житлової площі, тобто **житлові умови поліпшили близько 18 млн.** людей. Разом з тим **недостатньо продумана грошова реформа 1961 р.** призвела до збідніння населення. Внаслідок неї ціни на колгоспних ринках підвищились, а вони забезпечували близько 15% товарообороту.

У 1962 р. ціни на окремі продукти харчування підвищила й державна торгівля. Ситуація на споживчому ринку загострилася. Створювалися й штучні труднощі. Наприклад, було заборонено тримати худобу в передмістях, обмежено площі присадибних ділянок колгоспників, збільшувалася кількість ерозованих земель, штучних водосховищ тощо.

**Влада ігнорувала також загрозу природних катастроф.** Наслідком цього стало, наприклад, виверження сельових потоків з Бабиного Яру 13 березня 1961 р. Через безвідповідальність керівництва Києва і республіки загинули сотні людей. Соціально-економічні процеси того періоду потребували вдосконалення народної освіти. У другій половині 50-х років почалась організація шкіл нового типу — шкіл-інтернатів. На середину 60-х років у республіці було 533 школи-інтернати, де навчалися понад 200 тис. учнів.

**З 1956 р. було скасовано оплату за навчання у старших** **класах.** У квітні 1959 р. Верховна Рада УРСР прийняла закон про народну освіту. За основу було взято принцип поєднання загальноосвітнього і політичного навчання. Проте реформа на засадах політехнізації йшла повільно, на недостатньому рівні був індивідуальний підхід у вихованні учнів, який обстоював відомий педагог, директор Павлиської школи Кіровоградської області В. Сухомлинський.

**Певні позитивні зміни стались і в розвитку української науки.** У 1958-1965 рр. кількість учених збільшилась з 37 до 94 тис. осіб. Як і раніше, головним науковим закладом України була Академія наук УРСР. До її складу на кінець 50-х років входило 36 науково-дослідних інститутів і 19 інших наукових установ. Основна увага вчених зосереджувалась на фундаментальних проблемах, які визначали перспективи науки. Багато було зроблено для запуску першого штучного супутника Землі в жовтні 1957 р. і тріумфального польоту в космос першої людини - громадянина СРСР Ю. Гагаріна.

Із середини 50-х років розширилися межі міжнародної діяльності України. У 1957 р. було відкрито постійне представництво УРСР при ООН. Але слід зважати на те, що на міжнародній арені Україна значною мірою змушена була йти в руслі зовнішньої політики Москви.

**У 1963 р. СРСР, США та Англія уклали угоду про заборону** **ядерних випробувань.** У 1965 р. на засіданні Генеральної Асамблеї ООН було схвалено резолюцію про нерозповсюдження ядерної зброї. У цих досягненнях є заслуга й України.

Миролюбну політику Україна здійснювала і в інших міжнародних організаціях. Різноаспектною була діяльність республіки в ЮНЕСКО. Наслідком було рішення ЮНЕСКО про святкування 150-річчя з дня народження Т. Шевченка.

**У 1957 р. Україну було прийнято до Міжнародного агентства з атомної енергії (МАГАТЕ).** Співробітничали дипломати України і з МОП. Україна підтримувала національно-визвольний рух народів колоніальних і залежних країн, зокрема виявила свою позицію під час нападу Ізраїлю, Англії та Франції на Єгипет у 1956 р.

Складною була роль України у відносинах з країнами Східної та Центральної Європи, в яких будувалася "демократія по-сталінськи". (Особлива ситуація склалася в 1956 р. після придушення радянськими військами демократичних виступів в Угорщині. В Угорщину для налагодження мирного життя відправлялися з України фахівці, а також метал, лісоматеріали, продовольство.) У країни цього регіону направлялося 80% експорту республіки, здебільшого машин та устаткування.

Таким чином, трудящі Української РСР, її представники в міжнародних організаціях активно виступали за мир і співробітництво між народами світу, за зміцнення політичних та економічних зв'язків з країнами Східної Європи, всіляко підтримували національно-визвольний рух поневолених народів.

**Література**

1. Бойко О. Д. Історія України. - К., 1999.
2. Дорошенко Д. Нариси історії України. - К., 1991. - Т. 1-2.

Пріоритетним завданням в роки ХІ П’ятирічки (1981-1985) був перехід суспільного харчування на індустріальні методи виробництва продукції, перетворення його в кулінарну індустрію. Однак, сутність проблеми полягала в тому, щоб скоротити об’єм ручної праці, добитися механізації, яка охоплювала весь ланцюг – від виробництва продукції до її доставки споживачу. Обтимальне рішення проблеми розглядалося в будівництві ланцюгу кулінарних фабрик. Такі підприємства пропонувалось оснащувати сучасним обладнанням, функціональними ємностями, контейнерами, пересувними стелажами , високо-міцними пательнями й варильними апаратами, цехами з комплектування, порціонування та упакування готової продукції. Професійна печать висвітлювала типовий проект фабрики напівфабрикатів високого ступеня гатунку й готових страв, розроблений авторським колективом Гипроторга. Будівля фабрики повинна бути з чотирьох блоків , які розташовані впритулук один до одного: чотирьох поверхового закладу, що вміщувало виробничі цехи; двоповерхового комплексу, де знаходилася їдальня з трьома залами самообслуговування й магазин кулінарії; та одноповерхового – дебаркадера, розрахованого на 8 машино місць. Вироблену продукцію повинно було укладати в функціональні ємності та доставляти на пересувних стелажах в експедицію для короткочасного зберігання та комплектування. Потім потрібно було розвозити транспортом в їдальні – доготівельні. Така фабрика повинна витягувати з «мілини» більшу частину підприємств харчування. Завдяки централізованій обробці птиці, вдалося вивільнити 11 працівників з14, які були зайняті на цих операціях при старих методах роботи. З індустріальних методів виробництва лідером стала Литва. Успіхи республікансього суспільного харчування були вагомі: локальна промисловість задовольняла потреби харчування в м’ясних і рибних напівфабрикатах, значимі закази відправлялись в ресторани. В Вільнюсі був введений в експлуатацію завод з переробки овочевої продукції, який випускав очищені та нарізані овочі, а також й заморожені.

В цілях розповсюдження передового досвіду по всій країні керівництво галузі заявляло про необхідність розгорнути роботу в 3-х напрямках: будівництво нових заготівельних підприємств; реконструкція діючих, кооперація з харчовою, м’ясомолочною про- мисловістю. Головними гальмами був спадок сільськогосподарського виробництва в країні, виникали труднощі з забезпеченням населення продуктами харчування, в спогадах журби були «ковбасні поїзди» до Москви та багаточасові черги до прилавків продуктових крамниць, але не будемо поспішати, деякі проекти з модернізації й технічного оснащення підприємств харчування можуть дати фору й сьогоденним високотехнологічним підприємствам.

Це перш за все – «вефовський стиль», комбінату харчування ризького заводу «ВЕФ». По залам та цехам триповерхового комбінату харчування з успіхом можна було водити екскурсії. На першому поверсі розміщувалася дієтична їдальня з власним виробництвом, кафе, кулінарний магазин. На другому і третьому поверхах були зали з вільним вибором страв й основне виробництво комбіната. Ні в жодному з них не було черги, завдяки восьми відлагодженим роздатковим лініям. В залах не видно було брудного посуду, - прибирався, як тільки був вільним стіл. Брудний посуд складався в ємні таці, які були виготовлені на самому заводі, потім на конвеєрних ліфтах піднімався на третій поверх , де працювали посудомийні машини. Вікна та скляні двері сяяли чистотою. Вологе прибирання теж виконували машини.

Якості й різноманітності страв, які щоденно пропонували споживачам змогли б позаздрити й добрі столичні кафе. Наприклад, за 3 зимові дні була взята вибірка з меню:

* борщ літній з ботвою; суп рисовий з курчам, суп молочний з овочами, щи по-уральські; суп з манними кльоцками; суп гороховий;
* цибулевий клопс; рублене м’ясо в соусі; картопляна запіканка; млинчики з м’ясом; биточки з тріски; нирки у сметаному соусі; тушкована в огірковому соусі картопля, млинці з сиром, тушкований в сметані буряк;
* молочний кисіль; взбиті вершки з варенням; сирна запіканка з кисілем; компот. За 1 копійку всім бажаючим видавався вітамінний салат. Контролем за якістю страв займалась комсомольський актив. Крім того , всі відвідувачі були задіяні в денний моніторинг роботи персоналу комбіната харчування, заповнюючи таблиці якості. Червоним кольором фіксували «відмінно» виготовлене блюдо або «жовтий колір» - добре; й тощо. Відвідувачі з відповідальністю підходили до оцінки якості. За санітарно-гігієнічними й технологічними нормами приготування їжі слідкувала харчова лабораторія. Між заводом і комбінатом харчування були тісні дружні зв’язки: завод не забував про своїх робітників, розподіляючи відомчі будинки, відпустки в санаторії, місця в дитячих садках . Цікаво, що на кінець 1980 років, коли вже промисловість збудована за попереднє десятиріччя поступово здавала свої позиції, приходила в збитковість, «вефовське» об’єднання не здавало своїх позицій. Воно по праву користувалося репутацією кухні ХХІ сторіччя.

**2.Детант, Олімпіада та унікальні проекти часів «застою».**

Формуванню нових ідей спонукав знаменитий детант – разрядка міжнародної напруги, ознаменував Хельсинською Нарадою з безпеки в Європі в1975 року й підписанням радянським керівництвом його Заключного акту. Крім того, закордонні гастролі радянських артистів, міжнародні спортивні змагання, в яких радянські спортсмени одержали блискавичні перемоги. До Олімпіади були реконструйовані й багато підприємств Північної столиці. Наприклад, кафе ресторанного типу «Трійка», яке відкрито було в1975р. в центрі міста, тоді перед Олімпіадою,Куйбишевський трест їдалень зробив заміну адміністрації підприємства. Тоді розпочалася робота. За півроку інтер’єр і рівень обслуговування кафе змінилися до такого стану, що Інтурист з готовністю підписував зним договір на постійне обслуговування зарубіжних гостей. «Трійка» була першим кафе, що організувало на своїй площадці диско-бар з тижневим вар’єте «Руська фантазія» та показом короткометражних фільмів. Не дивлячись на велику вхідну плату в диско-бар (3рублі), ще задовго до відкриття на вулиці вишукувалась довга черга.

Підготовка до прийняття гостей «вільного миру» дозволила поновити технологічну базу роботи багатьох підприємств, які отримали в своє распорядження пательні пічі, локшинорізки, фризери для виробництва м’якого морозива, льдогенератори, електрогрилі, овочерізки для варених овочів. Це дозволило не тільки збільшити об’єми виробництва готової продукції й напівфабрикатів високого ступеня готовності, але й помітно покращити смакові характеристики продуктів. Так, в виграшу були не тільки столичні підприємства, але й периферійні, які приймали участь в програмі олімпійське обслуговування.

Сорокагодинна олімпійська підготовка робітників, які були виділенні для обслуговування олімпійських гостей, по закінченні Олімпіади була прийнята за основу планів в 161 школі кулінарного мистецтва та трьох школах гостинності. Цікавий експеримент провів Львівський Облвиконком, який відкрив 10-ти місячні курси підвищення кваліфікації для працюючих офіціантів. З великої кількості було відібрано 15 осіб, які б задовольняли строгим критеріям : зрост-від170-190см, правильні та приємні черти лиця, сильні руки, добра пластика, культурна мова. Два рази на тиждень вони займалися професійною гімнастикою і один раз основними предметами.

**ЛЕКЦІЯ№9-10**

**План**

1.Розвиток сучасного українського ресторанного бізнесу в галузі швидкого харчування.

# 2. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та 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 була 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 вподобання..

## 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](https://translate.google.com/website?sl=uk&tl=uk&prev=search&u=http://www.rusnauka.com/).

|  |
| --- |
|  |
| Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та Україні В останні десятиліття в розвитку закладів ресторанного господарства окреслилися такі тенденції:   * - формування нових напрямів сучасної кулінарії; * - поглиблення спеціалізації ресторанів; * - створення міжнародних ресторанних ланцюгів; * - удосконалення форм праці та впровадження досягнень науково-технічного прогресу. Новими напрямами сучасної кулінарії є *фьюжн* і молекулярна кулінарія.   У перекладі з англійської мови "фьюжн" означає "злиття, сплав". У кулінарії напряму гармонійно поєднуються смаки, стилі, традицій Сходу і Заходу, старого і нового; екзотичні інгредієнти вміло замінюються місцевими продуктами, а чужі кулінарні традиції адаптуються до звичних місцевих смаків. Часто за стиль фьюжн приймають або видають навмисне включення до складу страви непоєднуваних інгредієнтів, наприклад, пельмені з горіхами або м'ясо, замариноване в міцній каві. При приготуванні страв за рецептами фьюжн не можна використовувати, наприклад, майонез. Його замінюють різноманітними оліями: кукурудзяною, соняшниковою, оливковою. Також активно використовують різноманітні прянощі: кінзу, м'яту, базилік, корицю, цедру апельсина або лимона.  Батьківщина цього напряму - США. Сьогодні кухня в стилі фьюжн поширена у всьому світі.  Засновником молекулярної кулінарії вважають професора фізики Оксфордського університету Ерве Тіса, який на початку 90-х років ХХ ст. запропонував незвичне поєднання хімії та кулінарії. Він склав молекулярні формули всіх французьких соусів.  Найвідомішим практиком і популяризатором молекулярної кухні став шеф-кухар Хестон Блюменталь - засновник і власник одного з найкращих ресторанів світу The Fat Duck ("Масна качка") у Великій Британії. Серед послідовників нового вчення й такі відомі кухарі, як Ферран Адріа (ресторан El Bulli, Іспанія), П'єр Ганьєр (ресторан Pierre Gagnaire, Франція), Мішель Брас (ресторан Michel Bras, Франція) і Анатолій Комм (ресторан Anatoly Komm, Росія).  Суть молекулярної кулінарії полягає в тому, що в процесі приготування використовуються новітні технології і досягнення молекулярної хімії, що дає можливість отримати страви незвичної консистенції та оригінальних смакових якостей. Головні прийоми цієї кухні: обробка продуктів рідким азотом, емульсифікація (змішування нерозчинних речовин), сферифікація (створення рідких сфер), желювання, карбонізація або збагачення вуглекислотою, вакуумна дистиляція. Особливістю молекулярної кулінарії є те, що завдяки їй можна суттєво розширити смакові якості продукту.  Останнім часом поряд з традиційними повносервісними ресторанами з'явилися спеціалізовані підприємства зі скороченим набором пропонованих послуг і страв. Спеціалізація їх може бути різноманітною. Ресторани можуть спеціалізуватися, як правило, на приготуванні національних страв, вечерь, сніданків. Поширення набувають ресторани швидкого обслуговування, які спеціалізуються на гамбургерах і смаженій картоплі (McDonald's), піці (Pizza Hut, Domino, Little Caesar), біфштексах (Sizzler), морепродуктах (Red Lobster), сендвічах (Subway). Особливо актуальними є тематичні ресторани: Дикий Захід, рок-н-рол, футбол, літаки тощо. Переважно вони пропонують обмежену кількість страв, але зосереджуються на створенні відповідного настрою та атмосфери.  Поглиблення спеціалізації закладів ресторанного господарства пов'язане зі створенням міжнародних ланцюгів, які відіграють важливу роль у розробці і просуванні високих стандартів обслуговування. Однією з перших на український ринок у 90-х роках XX ст. прийшла міжнародна мережа фаст фуд "McDonalds".  Іноземні системи дали поштовх для розвитку національних систем на основі франчайзингу. Одним з перших таких проектів стало створення мереж національних ресторанів швидкого харчування "Швидко", "Мак Смак", "Домашня кухня", "Пузата хата". Перша з них була відкрита 1999 р. у Києві.  У деяких регіонах України з'явилися свої оригінальні підприємства, наприклад "Домашній кухар" (Черкаси), "Жарю парю" (Одеса), мережа ресторанів "XXI століття" в Києві. Для удосконалення вітчизняних франчайзингових систем і підтримання стабільного рівня якості необхідно створити мережу підприємств або зміцнити зв'язки з вітчизняними господарствами і комбінатами харчування. Так, більшість українських компаній ресторанного харчування використовує 90% вітчизняних продуктів, а компанія "McDonals" знайшла в Україні сировину, що відповідає американським стандартам, здійснює її переробку і виготовляє продукцію, утримуючи відносно низькі ціни.  Останніми роками в ресторанному бізнесі формується новий напрям - демократичні ресторани, що поєднує в собі "швидкі" технології фаст фуду і якість національної (або змішаної) кухні, що потребують індивідуального підходу.  "Фрі фло", або free flow, означає "вільний рух". Стосовно підприємств ресторанного господарства - це вільний рух як відвідувачів, так і їжі. Ознаки таких підприємств - приготування страв у присутності гостей, відсутність офіціантів, відкрита кухня, багатий асортимент. Ця демократична концепція ресторанного обслуговування характерна для мереж "Автогриль" (Італія), "Казино" (Франція), "Лідо" (Латвія), ресторанів "Граблі", "Му-му" (Росія).  Суть концепції "фрі фло" полягає в максимальній демократичності стосунків з гостями. Вона дає можливість відвідувачам самостійно обрати місце, комфортно розміститися, почуватися невимушено. Все це забезпечується поєднанням "відокремлених островів": кавового, пивного, лінії гарячих страв, а також системи самообслуговування з обслуговуванням офіціантами. Звичайно ж, "швидкий" обід у кілька разів дешевший за ресторанний, однак популярність закладу визначається його атмосферою та якістю продукції.  Як свідчить світова практика, демократичні ресторани - доволі динамічний сегмент ресторанного ринку. Основні споживачі таких підприємств - люди середнього класу. З одного боку, в розвинених країнах споживання їжі переноситься в ресторани через брак вільного часу, з іншого - завдяки новим технологіям і високій конкуренції демократичні підприємства стають доступними дедалі більшій кількості людей.  Частина демократичних ресторанів об'єднана в мережі, на недорогих ресторанах спеціалізуються компанії, що вже мають практику реалізації різних концепцій ("Планета Суші", "Патіо-Піца", T.G.I. Fridays). Мережа "Якиторія" прийшла до нас з Росії, а компанія "XXI століття" відкрила мережу національних ресторанів швидкого харчування "Швидко". Нині ця мережа підприємств дуже популярна в Києві. Усі салати і напівфабрикати готують на центральній кухні, а потім розвозять їх по ресторанах мережі. У закладах мережі "Якиторія" через специфіку японської кухні страви готують безпосередньо в ресторані, а всі кухарі попередньо проходять тренінги.  Серед звичайних закладів ресторанного господарства є такі, що привертають увагу своєю оригінальністю. Так, на Мальдівських островах є маленький ресторанчик, в якому одночасно можуть розміститися всього лише 14 осіб. Оригінальність цього ресторану полягає в тому, що він знаходиться на глибині 5 метрів, його стіни і стеля виконані з прозорого матеріалу.  Ресторан у Дубаї розмістили в капсулі, що піднімається на висоту 50 метрів. Ресторан розрахований на 22 відвідувачів, яких обслуговують 6 офіціантів. З метою безпеки відвідувачі пристебнуті до столу і крісла-раковини.  На Тайвані є ресторан, де всі елементи інтер'єру виконані у формі унітазу, дизайн страв і посуду відповідають також цій тематиці. Відвідувачам одного з новозеландських ресторанів пропонують посидіти на секвої висотою 60 метрів.  В Україні чимало ресторанів і кафе, які радують відвідувачів не лише гарною кухнею, а й цікавими інтер'єрами. Але безумовним лідером за кількістю та, мабуть, і за якістю концептуальних закладів ресторанного господарства є Львів.  У Львові є багато нових ресторанів незвичних форматів, запорукою успіху яких є проривна ідея з чітким бізнес-планом. Підприємства вже через місяць після відкриття повинні давати прибуток. Прикладом таких закладів є "Криївка", "Мазох-кафе", "Старий трамвай". Для останнього спеціально викупили призначену для брухту колісну базу старого трамвая, за старими світлинами відновили і збудували вагончик. Ідейно "Криївка" пов'язана з історією УПА, а "Мазох-кафе" - з еротичною тематикою. У сюжеті СNN "Мазох-кафе" назвали одним з найбільш незвичних закладів світу.  Цей напрям розвитку ресторанної справи є перспективним для всіх великих міст України, історія яких сповнена цікавих фактів і легенд про місцевих героїв.  Позитивні наслідки розвитку ресторанного господарства в Україні:   * - дає істотну економію суспільної праці завдяки раціональнішому використанню техніки, сировини, матеріалів; * - надає відвідувачам протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зміцнює здоров'я; * - дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.   Ресторанне господарство України одним із перших перейшло на ринкові відносини. Після приватизації підприємств змінилася організаційно-правова основа системи ресторанного господарства, почала діяти велика кількість приватних підприємств.  Підприємства ресторанного господарства є переважно комерційними (ресторани, шашличні, вареничні, піцерії, бістро тощо), але водночас розвивається і громадське харчування: їдальні при виробничих підприємствах, вищих і загальноосвітніх навчальних закладах. З'являються комбінати, фірми, які виконують функції організації громадського харчування.  Невід'ємною складовою ринкової економіки є *конкуренція..* Оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору, основними завданнями кожного підприємства є поліпшення якості продукції і послуг, що надаються. Запорукою успішної діяльності підприємства є якість наданих послуг, які повинні:   * - чітко відповідати певним потребам; * - задовольняти вимоги споживача; * - відповідати чинним стандартам і технічним умовам; * - відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства; * - надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами; * - забезпечувати отримання прибутку.   Для досягнення поставлених цілей підприємство має враховувати також усі технічні, адміністративні і людські чинники, які впливають на якість продукції та її безпеку і у сукупності творять систему якості. Така система охоплює багато сегментів. Вона включає відповідальність керівництва, закупівлю сировини і продуктів, розробку нових видів продукції, управління виробництвом, контроль, ідентифікацію послуги і продукції, попередження неправильних дій, керування процесами обслуговування, статистичні методи, безпеку продукції, маркетинг, підготовку кадрів.  Інтереси громадян нашої держави - споживачів покликані захистити такі закони України і підзаконні акти: "Про захист прав споживачів" (від 15.12. 1993 р. № 3682- XII); "Про стандартизацію" (від 17.05.2001 р. №2407-111); "Про безпечність і якість харчових продуктів" (від 23.12.1997 р. №771); "Про підтвердження відповідності" (від 17.05.2001 р. № 2406 III); Декрет КМУ "Про стандартизацію і сертифікацію" (від 10.05.1993 р. №46-93); "Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства" (Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219); Санітарні правила для підприємств ресторанного Господарства, включаючи кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво (затверджені Мінохоронздоров'я і Мінторгом СРСР 19.03.1991 р. № 5777-91). Ці закони і нормативні акти захищають права споживачів на безпечну, якісну продукцію і послуги, які водночас повинні бути безпечними для навколишнього середовища. Ними в своїй роботі послуговуються підприємства ресторанного господарства.  Відповідно до Переліку продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затвердженого наказом Державного комітету стандартизації, метрології і сертифікації України (від 30.08.2002 р. № 498), вимагається підтвердження відповідності "Готельні послуги і послуги харчування, що надаються суб'єктам туристичної діяльності". Третя сторона (орган сертифікації) дає письмове підтвердження того, що процес, продукція або послуга відповідають встановленим державою вимогам.  Основою із сертифікації в ресторанному бізнесі слугують такі стандарти:   * - ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства (сертифікація); * - ГОСТ 3390-95 "Громадське харчування. Кулінарна продукція, яка реалізується населенню"; * - ГОСТ 30523-97 "Послуги ресторанного господарства. Загальні вимоги"; * - ГОСТ 30524-97 "Громадське харчування. Вимоги до обслуговуючого персоналу".   Сертифікації послуг ресторанного господарства передують перевірки якості надання послуг, умов роботи виробництва, обслуговування.  У ресторанному господарстві також важливими є удосконалення форм і розподіл праці, впровадження досягнень науково-технічного прогресу. До суспільних форм розподілу праці на підприємствах ресторанного господарства належать процеси концентрації, спеціалізації та кооперації.  *Концентрація* виробництва передбачає зосередження засобів виробництва і робочої сили на великих підприємствах, таких як заготівельні для централізованого виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, кулінарних і кондитерських виробів з подальшим постачанням їх на інші підприємства. Як свідчить світовий досвід, перспективним напрямом є розвиток соціального харчування: централізоване виробництво, використання новітніх технологій для забезпечення готовою продукцією робітників, дітей, школярів, студентів, людей похилого віку, з урахуванням фізіологічних потреб кожної соціальної групи.  Під спеціалізацією виробництва розуміють зосередження діяльності підприємства на випуску і реалізації певного асортименту виробів або на виконанні певних стадій технологічного процесу. Розрізняють два види спеціалізації: предметну і технологічну (стадійну).  Предметна спеціалізація підприємств розвивається за такими напрямами:   * - організація харчування окремих контингентів споживачів залежно від особливостей їх роботи і навчання; * - організація харчування споживачів, які потребують дієтичного та лікувального харчування; * - виробництво страв національної кухні і міжнародної кухні; * - виробництво кулінарних виробів з одного виду сировини (вегетаріанські їдальні, кафе-молочні, рибні підприємства); * - виробництво вузького асортименту страв у вареничних, шашличних, чебуречних тощо.   Технологічна спеціалізація полягає в розділенні процесу виробництва продукції на дві стадії: механічна обробка сировини і приготування напівфабрикатів на заготівельних і промислових підприємствах, а також виготовлення готової продукції на доготівельних підприємствах. Технологічна спеціалізація тісно пов'язана з концентрацією виробництва.  *Кооперація* - форма виробничих зв'язків між підприємствами, які спільно виготовляють певну продукцію. Кооперація може бути *внутрішньогалузевою,* наприклад, між заготівельними і доготівельними підприємствами. Прикладом такої кооперації є комбінати харчування, фірми шкільного і студентського харчування.  Міжгалузева кооперація - це кооперація між підприємствами різних галузей, наприклад, між підприємствами ресторанного господарства і м'ясокомбінатами, молочними комбінатами, птахофабриками та іншими промисловими підприємствами, які постачають на підприємства харчування напівфабрикати; створення комплексних фірм.  Основні напрями науково-технічного прогресу на підприємствах ресторанного господарства:   * - механізація процесів, застосування сучасного устаткування (механічного, теплового, холодильного). За централізованого виробництва напівфабрикатів і кулінарних виробів необхідні впровадження високопродуктивних механізмів і машин, автоматизації виробництва; впровадження потокових механізованих ліній для обробки овочів, приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів. Водночас механізувати слід і малі підприємства, де частка ручної праці вагома; * - розробка прогресивної технології виробництва продукції ресторанного господарства на базі нової техніки. Необхідно розробляти та освоювати виробництво різних найменувань напівфабрикатів і виробів з картоплі, овочів, м'яса, риби, круп і сиру. Для обслуговування споживачів у робітничих, шкільних, студентських їдальнях бажано ширше застосовувати конвеєри комплектації і продажу комплексних обідів; * - збільшення обсягу виробництва найважливіших видів контрольно-касових машин і ваг; * - механізація трудомістких робіт. На великих підприємствах можна застосовувати весь комплекс засобів механізації, у тому числі механізовані мийні відділення, транспортери для збирання і доправляння посуду із залу в мийні відділення; на середніх і малих підприємствах - машини для миття столового і кухонного посуду, приладдя; * - упровадження наукової організації праці, тобто науково обґрунтованих норм праці, вивчення і застосування передового досвіду; * - упровадження комп'ютерних технологій.   Автоматизація підприємств ресторанного господарства полегшує управління всіма аспектами бізнесу, від закупівлі сировини до планування великих заходів, банкетів. Навіть для невеликих підприємств використання автоматизованих систем управління для бухгалтерського обліку виправдане. | |

Харчування є однією з основних послуг у технології туристичного обслуговування. Підприємства масового, чи громадського, харчування є невід'ємною складовою процесу приймання та обслуговування туристів, елементом структури індустрії гостинності. Метою діяльності будь-якого підприємства харчування є задоволення потреб людини в їжі, процес споживання якої часто збігається зі спілкуванням, вихованням, розвагами. Власні підприємства харчування мають більшість готелів. Однак є й такі, в яких послуги харчування не надаються взагалі або надаються тільки сніданки. У таких випадках туристам доводиться вдаватися до послуг прилеглих до готелю підприємств харчування або харчуватися на маршруті туру.

Єдиної класифікації підприємств харчування не існує, однак виокремлюються основні типи підприємств масового харчування, які набули поширення в багатьох країнах. Тип підприємства ресторанного господарства - це вид підприємства з характерними особливостями кулінарної продукції і номенклатури послуг, що надаються споживачам.

Тип закладу визначається за сукупністю загальних характерних ознак торговельно-виробничої діяльності, до яких належать:

* - асортимент продукції;
* - рівень обслуговування;
* - номенклатура надаваних послуг;
* - стан матеріально-технічної бази.

Серед послуг, що надаються споживачам на підприємствах ресторанного господарства, розрізняють такі:

* - послуги харчування;
* - послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів;
* - послуги з організації споживання та обслуговування;
* - послуги з реалізації кулінарної продукції;
* - послуги з організації дозвілля;
* - інформаційно-консультативні послуги тощо.

Підприємства ресторанного господарства повинні дотримуватися встановлених державними стандартами, санітарними, протипожежними правилами, технологічними документами та іншими нормативними актами обов'язкових вимог до якості послуг, безпеки для життя, здоров'я людей, навколишнього середовища та майна.

До сфери ресторанного господарства належать такі типи закладів: ресторан, кафе, бар, буфет, закусочна, їдальня, кафетерій, фабрика-заготівельня, фабрика-кухня, домова кухня, ресторан за спеціальними замовленнями (catering).

***Ресторан -***загальнодоступне підприємство харчування, звичайно з різноманітним, широким асортиментом страв складного приготування, закусок, кондитерських, алкогольних і безалкогольних напоїв, фруктів, десертів. У ресторанах широко практикується приготування страв, закусок за індивідуальними замовленнями, а також фірмових і національних страв, передбачених у меню. Високий рівень обслуговування в ресторанах, який забезпечують кваліфіковані фахівці - кухарі, офіціанти, метрдотелі, поєднується з організацією відпочинку і розваг. Ресторани обслуговують сімейні свята, офіційні вечори, прийоми, конференції, тематичні вечори. Залежно від кількості місць існують як дуже маленькі ресторани (10-15 місць), так і великі (500 і більше місць).

Окрему групу становлять ресторани національних кухонь. У світі відомі італійські, китайські, японські, грецькі, турецькі, французькі, німецькі, австрійські ресторани. Крім того, є англійські, американські, ірландські, іспанські, тайські та індійські. Одні з них відомі як достатньо дешеві, інші - як дуже дорогі.

Звичайно туристи хочуть познайомитися з кухнею тієї країни, у якій перебувають. Гіди часто інформують гостей про найбільш цікаві ресторани, у тому числі національні, про найдорожчі і найдешевші. Ознайомлення з особливостями національної кухні може входити до програми поїздки. Так, у Баварії туристів знайомлять зі знаменитою баварською кухнею, яка славиться білими сосисками з кренделем, гірчицею і пивом, у Мюнхені туристів обов'язково поведуть у "Хофбройхаус" - найбільший пивний зал, у Чехії нагодують кнедликами, в Австрії - знаменитими на увесь світ віденським шніцелем і яблучним струделем. І, звичайно, жоден обід для туристів в Італії не обійдеться без пасти (макаронних виробів).

У США та деяких інших країнах працюють аргентинські, афганські, колумбійські, тибетські, індонезійські, ефіопські, індійські, чеські ресторани.

Останнім часом почали з'являтися ресторани з вегетаріанською кухнею чи, наприклад, кошерні ресторани, які пропонують приготовлені особливим способом страви єврейської кухні, а також екологічні ресторани.

Ресторани також відрізняються спеціалізацією. Наприклад, одні ресторани пропонують тільки рибні страви, інші - тільки м'ясні. Правда, у меню таких ресторанів обов'язково повинна бути хоча б одна інша страва. Ресторан може спеціалізуватися і на приготуванні однієї страви, наприклад, піци чи білих ковбасок.

Великого поширення набув досвід так званого *денного меню,* коли за порівняно невелику плату навіть у дуже гарному дорогому ресторані пропонується комплексний обід, який включає закуску чи суп (на вибір), основну страву і десерт (фабричне морозиво чи йогурт). У багатьох ресторанах Іспанії у такий обід входить склянка вина.

У структурі готельних комплексів може бути кілька ресторанів, а може не бути жодного. У великих готелях, які входять до відомих готельних ланцюгів, переважно є два ресторани-фешенебельний фірмовий і невеликий з невисоким рівнем цін на страви і напої. Ресторани при готелях обслуговують як гостей, які там проживають, так і всіх, хто бажає. Вони також організують обслуговування урочистих і офіційних прийомів, нарад, конференцій, конгресів, надають гостям інші послуги: продають сувеніри, квіти, обслуговують у готельних номерах тощо. У більшості ресторанів передбачається музична програма і проведення концертів.

Одним із видів ресторану є ресторан-бар. Це різновид ресторану, до складу якого входять бар, торговельний зал якого межує з торговельним залом ресторану, або барна стійка, розміщена в торговельному залі ресторану.

Окрему групу становлять ресторани за спеціальними замовленнями **(catering)**- заклади ресторанного господарства, призначені для приготування і постачання готової їжі та організації обслуговування за спеціальними замовленнями. Такі заклади можуть обслуговувати бенкети, ділові зустрічі, весілля та інші свята у залах, офісах, на природі тощо. У Міжнародному стандарті галузевої класифікації видів економічної діяльності (ISIS) ООН виокремлено ресторан на замовлення (carry-out restaurants), ресторан-їдальню, вагон-ресторан. Ресторан на замовлення є різновидом ресторану, який пропонує продаж виробленої ним продукції "для винесення", як правило, з постачанням в інші місця.

Ресторан-їдальня (commissary restaurants) - це різновид ресторану, який організовує харчування в організаціях. Вагон-ресторан - різновид ресторану, який організовує харчування споживачів послуг залізничних компаній та інших організацій залізничного транспорту.

***Кафе***- підприємство харчування, яке пропонує гостям обмежений асортимент страв і напоїв, борошняних кондитерських виробів, кисломолочних продуктів у поєднанні з відпочинком і розвагами. У меню включаються гарячі напої (кава, чай, гарячий шоколад), холодні напої (кава глясе, молочні коктейлі), борошняні кондитерські і кулінарні вироби, гарячі страви. Наприклад, у знаменитих австрійських кафе дуже великий асортимент кави, морозива, тістечок, і водночас, як правило, віденський шніцель. Обов'язковим у меню є широкий вибір мінеральної води, соків, алкогольних напоїв, фруктів. Обслуговують відвідувачів офіціанти. Більшість готельних комплексів у своїй структурі, окрім ресторанів, часто мають невелике кафе.

Розрізняють кілька видів кафе.

*Кафе-кондитерська* - підприємство, яке, крім кави, реалізує різноманітний асортимент (близько 15 найменувань) кондитерських виробів. Відвідувачам пропонують свіжі газети і журнали. Приклад - знамениті паризькі кафе. Такі підприємства гарячі страви звичайно не пропонують. У деяких країнах - в Австрії та Німеччині - гарячі страви (наприклад, омлет) у кафетеріях-кондитерських можуть приготувати тільки для маленьких дітей на прохання батьків.

*Кафе-морозиво* - підприємство, в асортименті якого багато видів морозива, гарячі напої, фруктово-ягідні соки, мінеральна вода, спиртне (коньяк, ром, лікер, шампанське). Можливо обслуговування як за допомогою офіціанта, так і самообслуговування. У вітринах кафе, як правило, виставлені кондитерські вироби, які можна вибрати самому.

*Бар* - спеціалізоване підприємство швидкого обслуговування з барною стійкою, призначене для реалізації напоїв у різноманітному асортименті, десертів, солодких страв і закусок. Головне призначення бару - дати гостям можливість відпочити в затишному інтер'єрі, послухати музику чи переглянути футбольний матч. Бари можуть розташовуватися і у центрі міста, і на узбережжі, якщо йдеться про курорт.

Обслуговування в барі - це послуги з приготування і реалізації широкого асортименту напоїв, закусок, кондитерських виробів, товарів промислового виробництва, створення умов для їх споживання при барній стійці або в залі. Відвідувачів бару обслуговують метрдотелі, бармени, офіціанти, що мають спеціальну освіту і пройшли професійну підготовку.

Залежно від асортименту бари поділяються на пивні (знамениті англійські паби), винні, а також коктейль-холи і коктейль-бари, які різняться розмірами та обладнанням. Як правило, туристи люблять відвідувати бари. У деяких країнах, наприклад в Англії, відвідування барів може входити в турпрограму.

*Буфет* - спеціалізоване підприємство харчування, в якому відвідувачі можуть одержати для споживання на місці обмежений асортимент холодних закусок, бутербродів, гарячих й охолоджених напоїв, хлібобулочних і кондитерських виробів, солодких страв нескладного приготування. У буфеті реалізуються також гарячі страви нескладного приготування (котлети, сосиски). Допускається продаж упакованих продовольчих товарів "на винесення". У готелях працюють буфети, обладнані електроплитами, холодильниками, кавоваркою, іншим сучасним устаткуванням.

*Закусочна* виготовляє, реалізує й організує споживання на місці різних страв і закусок нескладного приготування, бульйонів, холодних і гарячих напоїв, хлібобулочних і кондитерських виробів. Розрізняють закусочні:

* - за асортиментом реалізованої продукції загального типу;
* - спеціалізовані (сосисочна, пельменна, млинцева, пиріжкова, пампушкова, шашлична, чайна, піцерія, гамбургерна тощо).

Закусочні повинні мати високу пропускну спроможність, адже від цього залежить їх економічна ефективність, тому їх розміщують у пожвавлених місцях, на центральних вулицях міст і в зонах відпочинку. Закусочні належать до підприємств швидкого обслуговування, тому тут застосовується самообслуговування. У великих закусочних можуть організовуватися декілька роздаточних ліній самообслуговування. Кожна секція реалізує продукцію одного найменування зі своїм розрахунковим вузлом. Це прискорює обслуговування споживачів.

***Їдальня***- підприємство харчування, яке виготовляє і реалізує продукцію переважно власного виробництва. Їдальні звичайно працюють у готелях першого класу, іноді - на курортах, на підприємствах, у навчальних закладах. Це досить великі за площею підприємства харчування. У їдальнях туристи часто харчуються, наприклад, відвідуючи якесь промислове підприємство.

Такі заклади часто пропонують комплексні або циклічні меню, а також повний раціон: сніданок, обід, вечерю. Закуски подаються за принципом "шведського столу", а одну основну страву можна вибрати на роздачі. Так, у робочій їдальні одного з підрозділів "Сіменс" у Мюнхені на вибір пропонується близько 10 гарячих блюд, закуски - "шведський стіл", з напоїв - консервовані соки, пиво, свіжі соки.

***Піцерія***- підприємство, яке спеціалізується на приготуванні і реалізації для споживання на місці піци. Італійська піца набула такої популярності, що численні піцерії, в яких туристи можуть недорого поїсти, тепер є всюди. Піцерія може бути організована за принципом ресторану, тобто з обслуговуванням офіціантом і індивідуальним приготуванням страви, або за типом самообслуговування, коли весь асортимент, що включає кілька видів піци, салатів, мінеральну воду, соки, вино, представлений на роздачі.

***Кавова крамниця, чи кав'ярня,***- підприємство харчування з обмеженим асортиментом, яке спеціалізується головно на приготуванні кави. В асортименті кав'ярні великий вибір кави, чаю, а також кондитерських виробів. Не виключені спиртні напої. Кондитерські вироби можуть готуватися на місці чи замовлятися в постачальника. Іноді можуть готуватися нескладні страви, бутерброди і сендвічі.

***Підприємства швидкого обслуговування***стають у світі дедалі популярнішими. Туристи відвідують їх як індивідуально, так і в складі тургруп при організованих групових поїздках. Їх асортимент звичайно обмежений декількома стравами - холодними, гарячими, бутербродами, напоями, морозивом тощо. На таких підприємствах застосовують самообслуговування з вільним вибором страв. Ці підприємства мають високу пропускну спроможність і розміщені у місцях жвавого руху, інтенсивних купівельних потоків.

Найбільш відомими підприємствами швидкого обслуговування ("Fast Food") є "McDonald's", "Burger King", які спеціалізуються на гамбургерах; "Pizza Hut", що спеціалізується на піці. У Франції це мережа "Fnac", підприємства якої пропонують великий асортимент овочевих салатів, десертів (фруктових і кондитерських) і обмежений асортимент основних страв (м'ясних і рибних). У Німеччині - це "Nordsee", які пропонують рибні страви, страви з морепродуктів, салати з овочів, соки.

***Фабрика-заготівельня***- заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції, централізованого забезпечування нею інших закладів ресторанного господарства та об'єктів роздрібної торгівлі.

***Фабрика-кухня***- заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах "їжа на колесах", буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо.

***Домова кухня***- заклад ресторанного господарства, призначений для виготовлення кулінарної продукції власного виробництва та реалізації її домашнім господарствам. Цей заклад приймає від споживачів замовлення на кулінарну продукцію, хлібобулочні і кондитерські виробів вироби, організовує консультації з питань приготування їжі та споживання її на місці.