

Тема 1. Ресторанне господарство у системі ринкових відносин

Мета: *закріпити знання про ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності, функції ресторанного господарства, суб'єктів господарювання у ресторанному бізнесі, а також державне регулювання у сфері ресторанного господарства. Стимулювати розвиток умінь студентів правильно формулювати свої відповіді, розвивати допитливість і самостійність.*

План

1. Ресторанне господарство як вид підприємницької діяльності та галузь національної економіки.
2. Характеристика суб'єктів господарювання у ресторанному бізнесі. Зовнішнє та внутрішнє середовище їх функціонування.
3. Ринок кулінарії продукції, його особливості.
4. Державне регулювання у сфері ресторанного господарства.
5. Основи та зміст процесу управління на рівні окремих підприємств ресторанного бізнесу.

Рекомендована література

1. Економіка ресторанного господарства: навч. посібник / Н. О. Власова, Н. С. Краснокутська, О. А. Круглова, І. В. Мілаш. – Х. : Світ книг, 2015. – 368 с.
2. Єфімова О.П., Єфімова Н.А., Олефіренко Т.А. Економіка готелів і ресторанів: Навчальний посібник / За ред. Н.І.Кабушкіна. - 3-е изд. - М. : Нове знання, 2006. - 392 с.
3. Зубар Н.М., Григорак М.Ю. Логістика в ресторанному господарстві: Навчальний посібник - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 312 с.
4. Карпенко В.Д., Рогова А.Л., Шкарупа В.Г., Положішнікова О.І., Піліпей М.І. Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник. - К. : НМЦ "Укоопосвіта", 2003. - 248 с.

Контрольні питання та ситуації до роздумів

1. Охарактеризуйте роль і місце харчування в процесі відтворення. Які існують форми виробництва й організації споживання їжі, що безпосередній готова до споживання?
2. Розкрийте зміст функцій ресторанного господарства.
3. Охарактеризуйте ресторанне господарство як галузь національної економіки. Які її особливості? Визначте загальні й відмінні риси між ресторанним господарством, торгівлею і харчовою промисловістю.
5. Охарактеризуйте ресторанне господарство як сферу підприємницької діяльності. Які особливості їй притаманні?
6. У чому полягає значення ресторанного господарства в економічну й соціальному житті суспільства? Наведіть приклади.
7. Надайте характеристику сучасним особливостям розвитку ресторанного господарства в Україні. Наведіть приклади.
8. За якими ознаками розрізняють види і типи суб'єктів ресторанного господарства?
9. Надайте характеристику основних елементів зовнішнього середовища суб'єктів ресторанного господарства і взаємозв'язку між ними.
10. Охарактеризуйте внутрішнє середовище підприємства ресторанного господарства.
11. Які чинники впливають на діяльність суб'єктів ресторанного господарства?
12. Надайте характеристику ринку кулінарної продукції як специфічного сектору споживчого ринку.
13. Які чинники впливають на механізм формування попиту на ринку кулінарної продукції? Охарактеризуйте особливості формування попиту на кулінарну продукцію.
14. Визначте принципи й особливості формування пропозиції на ринку кулінарної продукції.
15. У чому проявляється ринкова взаємодія попиту і пропозиції на ринку кулінарної продукції?
16. Розкрийте сутність і види конкуренції на ринку кулінарної продукції. Які особливості конкуренції в ресторанному господарстві?
17. В який спосіб здійснюється державне регулювання діяльності у сфері ресторанного господарства?
18. Розкрийте сутність і мету управління підприємством ресторанного господарства.
19. Визначте основні функції управління підприємством ресторанного господарства та розкрийте їх зміст.
20. Яка необхідність у визначенні цілей розвитку підприємства ресторанного господарства?
21. Які методи та інструменти використовуються під час управління підприємством ресторанного господарства?
22. *Стимуляційне питання.* У поданому нижче переліку підприємств оцініть і назвіть, які із властивих ресторанному господарству функцій у кожному із них

є переважаючими й чому: кондитерський цех, магазин кулінарії, фабрика із виробництва напівфабрикатів високого ступеня готовності, пивний бар, рибний ресторан, підприємство швидкого обслуговування типу «McDonalds», буфет при готелі.

23. *Ситуаційне питання.* їдальня, що обслуговує сезонних робітників у великому фермерському господарстві є підприємством чи закладом ресторанного господарства? Чи взагалі вона не належить до цієї сфери?

24. *Ситуаційне питання.* У приміщенні готелю ТОВ «Мрія» на умовах оренди розташовано ресторан, що заснований і належить приватному підприємцю (фізичній особі), який обслуговує клієнтів готелю та має вільний доступ для споживачів. Клієнтів готелю ТОВ «Надія» обслуговує ресторан, що належить колективу власників даного товариства. Який з цих ресторанів, з економічної точки зору, можна назвати підприємством, а який є тільки закладом ресторанного господарства? Обґрунтуйте свою відповідь.

25. *Інформація для роздуму.* Чому термін «громадське харчування» було змінено на термін «ресторанне господарство»? Чи є між ними різниця? Обґрунтуйте свою думку.

26. *Інформація для роздуму.* За період ринкової трансформації економіки України у галузі ресторанного господарства сталися певні зміни. Так, якщо на кінець 1990 р. закрыта мережа закладів ресторанного господарства (об'єкти ресторанного господарства при установах, промислових підприємствах, учбових закладах й ін.) становила більше 70%, то сьогодні — менше 20%. Відповідно частка мережі загальнодоступних закладів зросла із 30 до більш ніж 80%. Визначте, з чим пов'язані такі зміни в структурі мережі ресторанного господарства України.

27. **Інформація до роздуму.** Проаналізуйте статистичні показники (на кінець року) наступної таблиці, визначте зміни, що відбулися у мережі ресторанного господарства України, зробіть висновки, щодо чинників, які вплинули на ці зміни.

Показники	1985	1990	2000	2005	2008	2010	2011
1. Кількість об'єктів	59 400	62 700	33 132	27 345	24 946	23 369	22 91
В них місць, тис.	4 054	4 467	1 916	1 693	1 636	1 595	1 571
2. Забезпеченість населення, на 10 тис. осіб:							
— об'єктами	12	12	7	6	5	5	5
— МІСЦЯМИ	795	860	392	361	354	348	344

Примітка. Забезпеченість населення на 10 000 осіб у США та Європейських країнах досягає відповідно за кількістю об'єктів та місць до 50 та 1 500 одиниць.

28. *Інформація для роздуму.* На сьогодні найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства України займають кафе закусочні, буфети (більше 53%), частка їдалень складає трохи більше 20% барів — 16%, частка ресторанів — 3,3%, інших закладів ресторанної господарства — 7%. У розрахунку на 100 тис. населення в країні функціонує 6 ресторанів, 119 кафе, закусочних, буфетів, 35 барів, 14 їдалень і 11 інших закладів ресторанного. Чим

Ви можете пояснити таку структуру мері ресторанного господарства? Як у подальшому, на Вашу думку, змінюватиметься структура мережі вітчизняного ресторанного господарства?

Тести

1. Перевагою ресторанного господарства перед індивідуально-організованою (домашньою) формою харчування є:

- а) більші витрати часу на виготовлення продукції;
- б) ресурсозбереження;
- в) зменшення вільного часу населення;
- г) менші ціни на виготовлену продукцію.

2. Суб'єкти ресторанного господарства на ринку кулінарної продукції не виконують таку функцію, як:

- а) виробництво їжі, яка безпосередньо готова до вживання;
- б) тривале зберігання продукції і покупних товарів;
- в) організація споживання кулінарної продукції і покупних товарів;
- г) реалізація кулінарної продукції покупних товарів.

3. Виконання суб'єктами ресторанного господарства трьох функцій, що пов'язані з виробництвом, реалізацією та організацією споживання кулінарної продукції обумовлене:

- а) властивостями продукції галузі;
- б) неможливістю тривалого зберігання продукції;
- в) необхідністю вживання продукції при визначеному температурному;
- г) усі відповіді вірні.

4. Група підприємств, що виготовляють однорідну (або схожу) продукцію і діють на одному товарному ринку, яких об'єднує єдність технологій та якісна однорідність факторів виробництва — це:

- а) вид економічної діяльності;
- б) підприємницька діяльність;
- в) галузь;
- г) сфера діяльності.

5) Самостійна ініціативна, систематична діяльність на власний ризик з виробництва продукції (робіт, послуг) і здійснення торгівлі з метою отримання прибутку -це:

- а) вид економічної діяльності;
- б) підприємницька діяльність;
- в) галузь;
- г) сфера діяльності.

б) До особливостей підприємницької діяльності в ресторанному господарстві не слід відносити:

- а) задоволення потреб споживачів як у якісній їжі, так і шляхом надання відповідних послуг, створення умов для відпочинку;
- б) готівкова форма розрахунку, що прискорює обіг коштів і знижує ризик

можливої неплатоспроможності покупців;

в) потреба у менших розмірах початкових інвестицій для створення підприємств за терміну їх окупності 1—3 роки;

г) більша залежність від змін моди за відсутності можливості для творчого підходу до професійної діяльності.

7) До соціальних функцій підприємства ресторанного господарства можна віднести:

а) створення робочих місць;

б) виробництво продукції відповідної якості;

в) залучення для виробництва матеріальних ресурсів;

г) одержання максимально можливого прибутку.

8) До основних ознак класифікації підприємств ресторанного господарства відносяться:

а) галузева та предметна спеціалізація;

б) розмір підприємства за величиною чистого прибутку;

в) організаційно-правова форма;

г) усі вище перелічені ознаки.

9) На діяльність підприємства ресторанного господарства впливають такі суб'єкти внутрішнього середовища як :

а) постачальники і конкуренти;

б) партнери і споживачі;

в) менеджери і працівники;

г) податкові служби і фінансові установи.

10) Ринок кулінарної продукції є ринком:

а) чистої конкуренції;

б) монополістичної конкуренції;

в) монопольним;

г) олігопольним.

11) До переліку інструментів прямого державного регулювання у ефі ресторанного господарства слід віднести:

а) валютне регулювання, податкову політику, митні обмеження;

б) державні субсидії, участь держави у фінансуванні проектів;

в) податкову політику, участь держави у фінансуванні проектів;

г) валютне регулювання, державні субсидії.

12) До переліку інструментів непрямого державного регулювання у ефі ресторанного господарства слід віднести:

а) державні субсидії, участь держави у фінансуванні проектів;

б) податкову політику, участь держави у фінансуванні проектів;

в) валютне регулювання, податкову політику, митні обмеження;

г) валютне регулювання, державні субсидії.

13) До переліку інструментів управління, що розробляються безпосередньо

підприємстві ресторанного господарства, відносять такі як ...:

- а) сертифікація і стандартизація продукції;
- б) акцизне оподаткування;
- в) митні обмеження;
- г) встановлення правил внутрішнього трудового розпорядку й розробка системи преміювання працівників.

14) *Формування цілей підприємства ресторанного господарства, розробка перспективних планів, коригування стратегії відповідно до змін зовнішнього середовища є характерним для керівників ... :*

- а) технічного рівня;
- б) управлінського рівня;
- в) інституціонального рівня;
- г) управлінського і технічного рівнів.

15) *Вирішення загальних масштабних проблем розвитку передбачається..... підприємства ресторанного господарства:*

- а) стратегічними цілями;
- б) тактичними цілями;
- в) тактичними й оперативними цілями;
- г) оперативними цілями.