

УДК 640.432:338.48

DOI: <https://doi.org/10.31651/2076-5843-2022-1-2-125-134>

КРАСНОМОВЕЦЬ Вікторія Анатоліївна
кандидат економічних наук, доцент,
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького,
м. Черкаси, Україна
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5806-8348>
krasnomovets_v_a@ukr.net

ДРОБОВА Марина Володимирівна,
кандидат економічних наук, доцент,
Черкаський національний університет
імені Богдана Хмельницького,
м. Черкаси, Україна
ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-2676-0588>
marinadrobotova@ukr.net

ХАРАКТЕРИСТИКА ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЧЕРКАЩИНИ ЯК ЕЛЕМЕНТ РОЗВИТКУ ТУРИЗМУ В РЕГІОНІ

У статті проаналізовано діяльність підприємств галузі ресторанного господарства у Черкаській області у контексті розвитку туризму у регіоні. Визначено особливості функціонування за ознаками класифікації. Запропоновано авторський підхід до зонування закладів ресторанного господарства з урахуванням специфіки розвитку окремих видів туризму в регіоні.

Ключові слова: ресторани галузь, підприємства ресторанного господарства, розвиток туризму в регіоні, регіональна політика, Черкаська область.

Постановка проблеми. Активізація індустрії туризму в Україні має стати цілком передбачуваним і прогнозованим подальшим напрямом її розвитку в післявоєнний період. Після того як увесь світ більше дізнався про Україну та підтримав Україну, логічним буде продовження більш тісного знайомства. Важливою ланкою в розвитку туристичної галузі й вагомими чинниками стабілізації та структурної перебудови національної економіки є галузь ресторанного господарства.

Туристичний регіон складається із взаємопов'язаних підсистем і елементів, які використовують ресурси та виробляють у результаті туристський продукт. Це продукт розглядається як сукупність речовинних (предмети споживання) і не речовинних (послуги) споживчих властивостей, необхідних для повного задоволення потреб туриста, які виникають у період його подорожі та викликані саме цією подорожжю [1, с. 150]. Ефективність функціонування туристичного регіону оцінюється рівнем конкурентоспроможності регіонального туристського продукту в межах національного та світового ринків. Ресторанний бізнес є однією з найбільш значущих складових туристичної індустрії. Водночас він, з одного боку, є одним із засобів висококваліфікованого використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкуренції. У всьому цивілізованому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за оптимальне позиціонування на ринку та найбільш перспективні його сегменти, за пошук нових та утримання постійних клієнтів.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Детальні дослідження, які були б присвячені питанням розвитку ресторанної галузі в Черкаському регіоні, останнім часом практично не проводилися, відтак дане дослідження є досить актуальним. Теоретичною основою роботи слугували поодинокі наукові дослідження стану розвитку ресторанної сфери у контексті розвитку туризму в публікаціях таких вчених, як С. Г. Нездоймінова, Л. М. Лояк, Ж. Бучко та інших. Основою ґрунтового аналізу стали матеріали головного управління статистики в Україні та Черкаській області, сайти ресторанів та інші наукові видання й інтернет-ресурси.

Метою статті є характеристика діяльності підприємств ресторанного господарства Черкащини у контексті розвитку туризму в регіоні.

Викладення основного матеріалу дослідження. Туристська діяльність є одним із важливих драйверів розвитку регіональних економік. Важливість регіонального туризму

особливо зросла протягом останнього року, коли обмеження міжнародного туристського пересування, зумовлені пандемією COVID-19, переорієнтували туристські потоки на внутрішній туризм.

У процесі обслуговування туристів ресторанний бізнес відіграє особливу важливу роль. Наявність низки специфічних рис дозволяє вважати цей бізнес досить важливою та вельми складною за устроєм ланкою промисловості туризму [2, с. 589].

Ресторанний бізнес за оборотом займає у світі дуже вагоме місце. Разом із цим, це один із найризикованіших видів бізнесу: 50% нових ресторанів банкрутують на першому році свого існування, за два роки – 65% і лише один ресторан із десяти доживає до 5 років [1, с. 37]. Успішність діяльності ресторану залежить від багатьох факторів, починаючи від формулювання загальної філософії ведення цього бізнесу і закінчуючи контролем за тим, як ця філософія реально перетворюється в життя.

Розвиток туристичної галузі в Україні загалом та в окремих адміністративних регіонах зокрема нерозривно пов'язаний із головними складовими, що задовольняють основні потреби мандрівників під час подорожі (ночівлі та харчування), – готельним і ресторанним господарством [1, с. 38]. Таким чином, заклади ресторанного господарства становлять собою важливий елемент туристичної інфраструктури. Згідно з Законом України «Про внесення змін і доповнень до Закону України «Про туризм», туристична інфраструктура – сукупність різних суб'єктів туристичної діяльності (готелі, туристичні комплекси, кемпінги, мотелі, пансіонати, підприємства харчування, транспорту, заклади культури, спорту тощо), які забезпечують прийом, обслуговування та перевезення туристів [4]. Поряд із об'єктами розміщення та системою транспортного забезпечення, заклади харчування належать до елементів основної (виробничої) інфраструктури. Відтак її роль у забезпеченні туристичної сфери є значимою та вагомою. Водночас стан розвитку закладів ресторанного господарства в Україні ще не сягнув такого рівня, як у деяких європейських країнах, коли відвідування окремого ресторану може бути навіть повноцінною метою подорожі.

Відповідно до ДСТУ 4281:2004 «Зклади ресторанного господарства. Класифікація», під ресторанним господарством розуміють такий вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надавання послуг відносно задоволення потреб споживачів у харчуванні з організуванням дозвілля або без нього [5]. Національним стандартом також встановлено класифікацію закладів ресторанного господарства, загальні вимоги до підприємств різних типів і класів. Згідно з даним стандартом, заклади ресторанного господарства класифікують за видами економічної діяльності, торговельно-виробничими ознаками, класами, комплексом продукції і послуг, сезонністю, потужністю, характером контингенту, використовуваними методами обслуговування [5].

Розвиток сфери ресторанного господарства як однієї з провідних складових розвитку туристичної галузі є предметом інтересу багатьох вчених та дослідників. Так, Лояк Л. М. зазначає: «Ресторанний бізнес – насамперед клієнтський бізнес, і без розуміння своєї цільової аудиторії, без ретельних маркетингових досліджень та нових маркетингових рішень, без послідовного та системного просування не можна забезпечити якісний туристичний продукт» [6, с. 132]. Називаючи ресторанну сферу м'яким елементом туристичної інфраструктури, Цьохла С. Ю. показує її важливість з точки зору забезпечення якості туристичних послуг [7, с. 300].

Згідно з даними Головного управління статистики у Черкаській області, у 2020 році в області налічувалося 1 539 одиниць суб'єктів господарювання, що організовували свою діяльність із забезпечення стравами та напоями (КВЕД 56) (табл. 1).

Таблиця 1 – Кількість діючих суб'єктів господарювання за КВЕД 56 (діяльність із забезпечення стравами та напоями) у Черкаській області у 2014-2020 роках [8; 9]

| Рік | 2014 | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|--------------------|------|------|------|------|------|------|------|
| Кількість закладів | 1167 | 1234 | 1215 | 1228 | 1351 | 1476 | 1539 |

Як бачимо, така кількість є рекордною з 2014 року. Динаміку зміни кількості закладів харчування унаочнено на рис. 1.2.

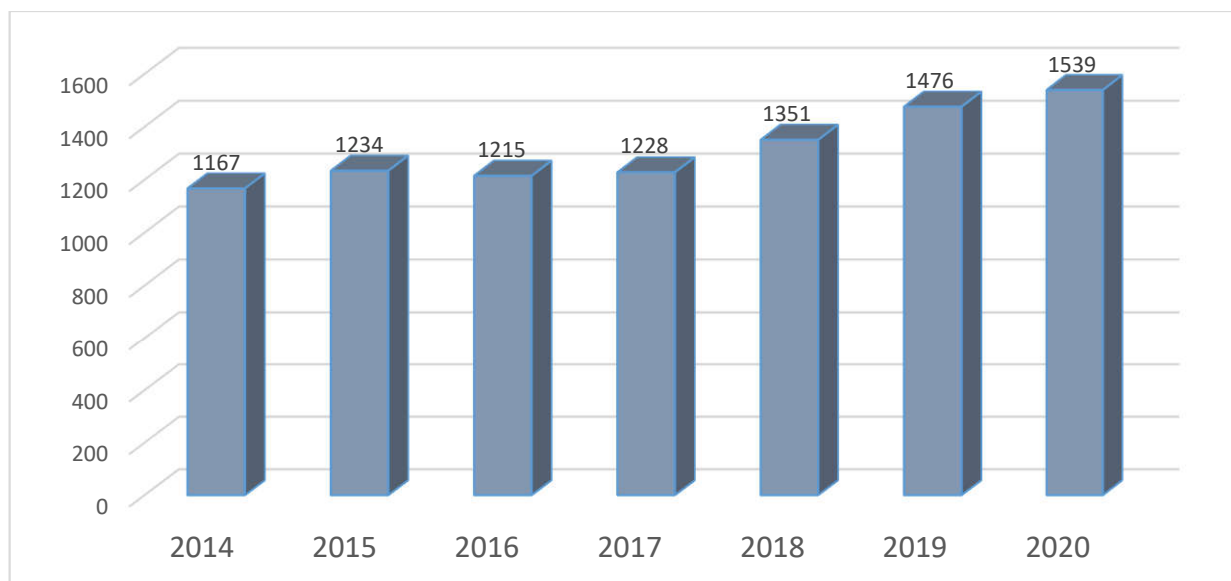


Рис. 1.2 – Динаміка зміни чисельності закладів харчування у Черкаській області протягом 2014-2020 років

Варто відзначити, що більше 93% кількості суб'єктів господарювання мали статус фізичної особи-підприємця: у 2020 році – 94,9%; у 2019 – 94,6%; у 2018 році – 93,7%. Тобто з упевненістю можемо сказати, що сфера ресторанного господарства представлена саме малими підприємствами [8; 9].

Розміщення закладів ресторанного господарства у містах та районах області є нерівномірним. Найбільша їх кількість зосереджена у місті Черкаси, містах Умані, Каневі та Смілі. Вважасмо за доцільне проведення досліджень розвитку мережі загальнодоступних підприємств ресторанного господарства, які найбільше користуються попитом у туристів, саме на прикладі міста Черкаси.

Місто Черкаси є туристичним осередком Черкащини, одним з найцікавіших міст у культурному та історичному плані. Архітектурна спадщина міста має глибокі корені та є ознакою європейської культурної ідентичності та самобутності.

Із метою розвитку туризму, покращення іміджу та розвитку інфраструктури в області розроблено «Програму розвитку туризму Черкаської області на 2021–2025 роки» [10]. У ній, зокрема, відзначається, що розвиток широкої мережі закладів ресторанного господарства є невід'ємною складовою розвитку туризму в регіоні.

Всі загальнодоступні підприємства ресторанного господарства в Україні та інших країнах світу за кухнею можуть бути позиціоновані на ринку як українські, італійські, французькі, японські та інші. У ході дослідження розвитку мережі закладів ресторанного господарства у місті Черкаси було виявлено тенденцію до зменшення частки ресторанів зі змішаним типом кухні й зростанням кількості спеціалізованих ресторанів за окремим типом кухні (табл. 2).

Найбільш популярними закладами ресторанного господарства є такі, що мають у меню кілька напрямів національних кухонь. Таке представлення закладів за змішаним типом кухні зумовлена тим, що більшість з них орієнтують свою пропозицію на широку аудиторію споживачів з різноманітними, проте звичними для мешканців Європи гастрономічними уподобаннями. Це, своєю чергою, підтверджує, що змішаний тип кухні надає закладу більше можливостей для розвитку своєї товарної стратегії, забезпечує високу гнучкість у разі зміни смаків та уподобань цільових споживачів.

Таблиця 2 – Вибіркова класифікація закладів ресторанного господарства у місті Черкаси за типом кухні

| Тип кухні | Найменування закладу ресторанного господарства |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Українська | «Тарас Бульба», «Шинок», «Два гуся», «Ліберті», «Рушничок», кафе «Варенична», варенична «Балувана Галя», корчми «Солоха», «Гражда», кафе «Львівський круасан» та інші. |
| Грузинська | «Буба», «Хінкальна», «Вано», «Стумарі», «Тбіліський підвальчик», «Арагві» та інші. |
| Східна | «Сушія», «Фугу», «Yoshi», «Wok», «Festival Sushi», «InariSushiFox», SUSHI «OKAMI», «Sushi Master Черкаси», «RICE», «Wow Sushi» |
| Італійська | «Престо піца», «Cult Coffee», «Edem», «Cosa Nostra», «Scorini Pizzeria», Restaurant «Milan» |
| Американська | «Hello Burger» |
| Європейська | «Nice 2 Meet You», «Caffeine» |
| Страви кухонь двох і більше європейських країн | «Accenti», «Ферма», «111 Club», Ресторан-клуб "Manhattan", «SODA City Cafe», «Faro del Porto», «Residence», «Kim Bar», «Coffee Klatch», «Cherkassy Bierstube», «Франс.уа», «Butter», «Servant еда&люди», «Forest», «Оскар», «Stories», «Викторія Гарден», «Бриг», «Доміно», «Паприка», «VERANDA friends&family» та інші |

Джерело: складено авторами на основі [12] та даних з відкритих інтернет-джерел

Окрім спеціалізації за типом кухні, в місті Черкаси заклади ресторанного господарства намагаються знайти свою особливу нішу в окремій спеціалізації. Так, зокрема, проведений аналіз дозволяє виокремити пивні та м'ясні ресторани, що набули значного поширення як в обласному центрі, так і в таких містах як Сміла та Канів, де діють аналогічні філії (табл. 3).

Таблиця 3 - Вибіркова класифікація закладів ресторанного господарства у місті Черкаси за спеціалізацією закладу

| | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Пивний ресторан | «Черкаська Баварія», «Beer Bank», «Ковбасофф», пивний дім «Пивас», «Bierstube», «Cherkassy Bierstube», «Оскар», «Pivzapravka» та інші. |
| М'ясний ресторан | «Forest», «BEEF grill&bar», «Шашлична М'ясо», «Мисливський двір», «Ковбасофф» та інші. |

Ресторани розміщуються з урахуванням чисельності мешканців, мікрорайону, вікової структури населення, рівня їхніх доходів, зручності й доступності, помітності, наявності поблизу готелів, торговельних центрів тощо. Останніми роками спостерігається тенденція до вибору місць для ресторанів у багатих приміських районах, які виділяються більшими площами під будівництво останніх, чистотою довкілля, смачною місцевою кухнею та доступними цінами, порівняно з обласним центром.

Найбільше навантаження на заклади ресторанного господарства припадає на осінній період, коли найінтенсивніше проводяться різноманітні розважальні заходи. Якщо врахувати, що річний цикл складається з 52 тижнів, з яких майже 16 припадає на період посту, то 36 тижнів залишаються на проведення банкетів, весіль і днів народжень. Підвищеним попитом послуги підприємств харчування користуються у вихідні дні [1, с. 38].

На Черкащині в обласному центрі представлено два заклади швидкого харчування, які є елементами світових мереж: «MacDonalds» та «KFS». Із точки зору розвитку туризму це є дуже позитивним і сприятливим фактором, адже туристам з усього світу добре відомі смак та асортимент страв, представлених у цих закладах харчування. У разі, якщо вони не бажають тестувати колорит національної кухні, а є прихильниками традиційних, звичних та перевірених за стандартом якості страв, саме в цих закладах вони можуть це отримати. На жаль, в інших містах області ці заклади не представлено.

В обласному центрі діє 37 спеціалізованих підприємств ресторанного господарства (представлених одинично або мережево), основною метою діяльності яких є швидке харчування. Спеціалізуються здебільшого вони на приготуванні однієї основної страви – піци, суші, доповнюючи її різноманітними холодними закусками та гарячими стравами нескладного

приготування, напоями і десертами. До таких закладів можемо віднести: «Pizza Іде», «Pizza To Go», «Піца На Дровах», «Street Pizza», «LA П'ЄЦ», «Окей» та багато інших. Основні відвідувачі – переважно діти і студенти, але, крім них, сюди навідуються і дорослі, сімейні пари, старші люди, адже принципом діяльності цих закладів є швидкість і доступність (за цінами).

На особливу увагу заслуговують заклади ресторанного господарства, що вдаються до нових сучасних та прогресивних напрямів у своїй діяльності. Одним з таких напрямів фахівці [12] вважають представлення вегетаріанських, безглютенових, безлактозних страв. Виключно вегетаріанських закладів у всій області не існує, не існує і кафе чи ресторанів, що позиціонували б себе як органічні та представляли безглютенові та безлактозні страви. Але є заклади, які представляють у меню такі страви. Зокрема, вегетаріанські страви представлено у таких закладах ресторанного господарства як: «SODA City Cafe», «Faro del Porto», «Residence», «Kim Bar», «Butter», «Servant еда&люди», «Forest», «Оскар», «Stories» та інших.

Варто також відзначити заклади, які приваблюють відвідувачів шляхом надання додаткових послуг у частині анімаційної діяльності. Мова йде, в першу чергу, про заклади, які мають на своїй території дитячий ігровий майданчик чи кімнату або пропонують проведення тематичних дитячих занять. Так, дитячі куточки наявні в таких закладах як «Servant еда&люди», «Forest», «Caffeine», «Cosa Nostra» та деякі інші. У ресторані «Stories» щонеділі проходять дитячі анімовані розваги, у ресторані «Hello Burger» – майстер класи з приготування бургерів. Особливість та перевага в організації подібних розваг для дітей полягає в тому, що поки діти розважаються, батьки в очікуванні є споживчим контингентом закладу.

Цікавим та досить популярним з огляду на сучасні тенденції до вибору споживачами органічних продуктів є так званий локаворський підхід до організації закладу ресторанного господарства. Цей досить новий термін з'явився в термінології ресторанної справи лише в 2005 році. Locavore – англійське слово, яке для розуміння доведеться розділити на дві частини. Перша частина походить від слова Local – «місцевий», другу частину можна перекласти як «їдник» [13].

Прихильники руху locavore їдять тільки те, що росте неподалік. Але тут у кожного своє поняття «місцевий». Як правило, місцеві вважаються продукти, вирощені в радіусі 100 км від вас. Але ви можете зустріти визначення, де рамки розширюються до 300 км. У локаворському ресторані такі особливості: готують і їдять лише те, що виросло поряд; відповідально ставляться до споживання та дотримуються принципів сезонності; працюють тільки з місцевими фермерами, які шанобливо ставляться до довкілля та не використовують хімічні добрива; у меню використовують кулінарні традиції країни. На Черкащині такими закладами ресторанного господарства є Резіденс (м. Черкаси), Рівервуд (с. Мошни) та Застава (м. Умань).

Існують також у місті Черкаси мережеві заклади ресторанного господарства. До них можна віднести за різними форматами ознак кілька закладів: 1) мережа закладів у місті Черкаси – «Caffeine»; 2) представлення у місті національної мережі – «Mushlya», «Pizza Celentano», «Час поїсти» та інші. В інших містечках області також представлено заклади, які мають спеціалізацію за пропозицією страв м'ясного столу або окремого типу кухні.

Проведений аналіз дозволяє виокремити окрему категорію закладів ресторанного господарства області, які були відзначені національними преміями у сфері ресторанного господарства. Однією з таких найвагоміших премій професіоналів ресторанної індустрії є щорічна премія «Сіль» [14]. Заклади Черкаської області, які були номіновані та стали фіналістами за останні три роки, наведено в таблиці 4.

Таблиця 4 – Фіналісти національної ресторанної премії «Сіль»

| Рік | Номінація | Заклад ресторанного господарства |
|------|--------------------------------------|--------------------------------------|
| 2019 | Найкращий м'ясний ресторан | Forest м'ясний ресторан (м. Черкаси) |
| 2020 | Найкращий ресторан української кухні | Rodichi (м. Жашків) |
| | Найкращий пивний ресторан | Оскар (м. Черкаси) |
| 2021 | Відкриття року | Residence Restaurant (м. Черкаси) |
| | Найкращий заміський ресторан | RiverWood (с. Мошни, Черкаський р-н) |

Джерело: Ресторанна премія «Сіль» [14]

Ще однією премією в галузі ресторанного господарства є вибір журналу «НВ» Топ-100 кращих ресторанів України. Перелік закладів із числа переможців на Черкащині наведено в таблиці 5.

Таблиця 5 – Представлення закладів ресторанного господарства Черкащини у премії Топ-100 кращих ресторанів України

| Рік | Заклад |
|------|-----------------------------------|
| 2020 | Faro del Porto (м. Черкаси) |
| 2021 | Faro del Porto (м. Черкаси) |
| | Residence Restaurant (м. Черкаси) |

Джерело: Сайт журналу НВ. Топ-10 кращих ресторанів України [15]

З огляду на особливості розвитку туристичної інфраструктури Черкаської області, регіональну орієнтацію на розвиток окремих видів туризму, нами виділено п'ять зон, які відрізняються переважним типом ресторанів (табл. 6) та є невід'ємною складовою розвитку туризму в регіоні.

Таблиця 6 – Територіальне розташування закладів ресторанного господарства з урахуванням специфіки розвитку окремих видів туризму в регіоні

| Територія / вид туризму | Характеристика зони | Наявні види підприємств ресторанного господарства |
|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Центральна (обласний центр) / діловий туризм | Ресторани, призначені для проведення ділових зустрічей, переговорів, відпочинку | «Резіденс», Буба», «Стумарі», «Ферма», «Чашка», Бюро піца», «Філософі» (м. Черкаси) та інші |
| Рекреаційна (поблизу водойм) / рекреаційний туризм | Ресторани розташовані на природних зонах, внутрішньоміських озеленених територіях | «Фаро дель Порто», «Вікторія Гарден» (м. Черкаси), «Сторіс» (м. Черкаси), «Вільшанка» (с. Лозівка), «Perlyna Resort» (с. Сокирна) |
| Історична / культурно-пізнавальний | Ресторани, призначені для посилення колориту та відчуття атмосфери місцевості | «У пані Ольги (с. Суботів, Чигиринського району), «Гетьман» (м. Чигирин), «Тарасова гора» (м. Канів), «Княжа гора» (м. Канів) |
| Спортивна / гірськолижний, кінний | Ресторани призначені для задоволення потреб у харчуванні туристів-спортсменів | «Parade Allure» (м. Жашків), «Вершник» (м. Жашків), «Водяники» (с. Водяники) |
| Транспортна / транзитний або автомобільний туризм | Ресторани розташовані вздовж транспортних магістралей. Призначені для швидкого харчування | «Застава» (м. Умань), «Telyachi Nezhnosti» (м. Умань), «Фазан» (м. Умань), «Rodychi» (м. Жашків) |

Перша територіальна межа – центральна частина міста й центр ділової активності населення. Тут зосереджені адміністративні будівлі, елітні житлові забудови, навчальні заклади. Це також історичний центр із високою концентрацією історико-культурних пам'яток. У цій зоні необхідно розміщувати: ресторани, бари, кафе, призначені для проведення ділових зустрічей, переговорів, відпочинку; підприємства швидкого обслуговування та загальнодоступні їдальні; підприємства, розраховані на молодіжну аудиторію (кафе, підприємства швидкого обслуговування, закусочні, студентські їдальні). Такий підхід дозволяє підвищити привабливість інфраструктури міста.

Друга зона – зона рекреаційна, особливо розташована поблизу водойм – головної водної артерії України – Дніпра та інших озер та рік. У цій зоні в закладах ресторанного господарства переважають у літній період відкриті літні тераси. У деяких закладах пропонується послуга

самостійного вилову рибу та її швидке приготування для споживання гостем (ЗРГ «Вільшанка» (с. Лозівок).

Третій об'єднаний територіальний сегмент – місце поширення культурно-пізнавального туризму – історично значимі території, які є потужним туристичним осередком. Як правило, заклади ресторанного господарства в цьому сегменті представлено з характерними назвами, що посилює колорит сприйняття місцевості («Гетьман», м. Чигирин). Характерними є не лише назви закладів, а й асортимент їх страв та представлення традиційних страв і напоїв, що найбільшою мірою характеризує саме той історичний період, із яким пов'язано туристичний об'єкт.

Четвертий напрям – спортивно-оздоровчий сегмент. Цей напрям представлено закладами ресторанного господарства, які розташовано поблизу з поширеними на території області видами спортивного туризму. Мова йде, зокрема, про кінний та гірськолижний туризм. Меню в цих закладах відрізняються підвищеною калорійністю страв, адже відвідувачі витрачають значні фізичні зусилля, займаючись означеними видами спорту, відтак, потрібне відновлення втрачених калорій.

П'ятий сегмент об'єднує заклади ресторанного господарства, які розташовані вздовж великих транспортних магістралей. У Черкаській області такими є: траса Е95 сполученням Київ–Одеса, яка проходить територією Уманського району, траса Київ–Дніпропетровськ, яка пролягає територією Золотоніського району Черкаської області, та траса Київ–Черкаси. В Уманському районі такими закладами ресторанного господарства, які орієнтуються на подорожуючих на авто або слідуєть колективними туристичними групами до подальших пунктів призначення є розташовані поблизу міста Умань («Застава», «Telyachi Nezhnosti», «Фазан») та у м. Жашків («Родичі»). На іншому напрямку представлено такі заклади як «Калина» (17 км траси Черкаси–Київ) та кафе «Сонях», «У Тетяни» у Золотоніському районі та інші. Асортимент страв таких закладів зазвичай містить страви швидкого приготування, адже туристи потребують швидкого задоволення потреб для подальшого слідування.

Концепція виділення стратегічних зон господарювання об'єктивно передбачає необхідність розробки відповідного механізму управління ресторанним господарством у цих зонах. Таку роль повинні відіграти так звані стратегічні господарські центри, які орієнтовані на розробку програм розвитку ресторанного господарства відповідно до потреб туристів і забезпечують їх реалізацію. Вони можуть бути структурними одиницями органу регіонального управління ресторанним господарством, що мають організаційно-економічну автономію та відповідають за ведення ресторанного бізнесу. Формування центрів може здійснюватися в різних формах, при цьому на першому етапі доцільно запропонувати на рівні регіону спеціалізовану форму асоціативного об'єднання ресторанів, що спеціалізуються на обслуговуванні туристів [16, с. 530].

Пропонований підхід може багато в чому сприяти підвищенню ефективності розвитку ресторанного бізнесу в регіоні, адже така система зонування забезпечує оптимальну організацію ресторанного господарства відповідно до особливостей конкретного регіону, дає можливість планувати розвиток ресторанного бізнесу з урахуванням потреб туристів на основі туристичної специфіки регіонів [16, с. 531].

У межах дослідження діяльності закладів ресторанного господарства в регіоні у контексті розвитку туризму варто відзначити таку важливу складову як представлення закладів у мережі інтернет. Як засвідчив проведений аналіз, більшість закладів ресторанного господарства мають сторінки в соціальних мережах. Найчастіше це Facebook та Instagram. Поодинокі заклади (<https://residence.ck.ua/>) мають власні сайти. Така присутність у мережі інтернет дозволяє туристам і гостям міста попередньо ознайомитися з асортиментом страв, порядком цін закладів та прийняти рішення про відвідування.

Популярними також у закладах ресторанного господарства є наявність мобільних додатків. Їх можна з легкістю завантажити у відповідних електронних магазинах. Окрім меню там також наявна карта, за якою турист може з легкістю дістатися до об'єкту призначення.

Ще одним важливим інструментом з позиції розвитку туризму в контексті функціонування закладів ресторанного господарства в регіоні є сайт Tripadvisor. Tripadvisor, найбільша у світі

платформа про подорожі, щомісяця допомагає 463 мільйонам мандрівників робити кожну подорож незабутньою. Мандрівники по всьому світу використовують сайт та програму Tripadvisor для того, щоб переглянути більш ніж 859 мільйонів відгуків та коментарів про 8,6 мільйонів варіантів житла, ресторанів, розваг, авіаліній та круїзів. На етапі планування та під час самої поїздки мандрівники звертаються до Tripadvisor для порівняння низьких цін на готелі, авіарейси та круїзи, бронювання популярних екскурсій, у тому числі й відомих пам'яток, а також резервування столиків у хороших ресторанах. Tripadvisor, незамінний помічник для мандрівників, доступний у 49 регіонах світу 28 мовами [17].

На сайті представлено 165 закладів харчування Черкаської області. В п'ятірці найкращих за результатами відгуків гостей закладів – чотири заклади з обласного центру («YOSHI», «Стумарі», «Пивной ресторан Оскар» та «BEEf grill&bar») та один заклад, який розташований в Жашкові («Rodychi Hotel&Restaurant») [11].

Висновки. Таким чином, проведений аналіз засвідчив досить високий рівень розвитку закладів ресторанного господарства у Черкаській області. Їх кількість у 2020 році була максимальною з 2014 року. Простежуються певні особливості функціонування закладів ресторанного господарства за їх специфікою представлення страв: переважають заклади з кількома кухнями одночасно. У розрізі національних кухонь найбільшою популярністю користується, а відтак переважають, заклади саме з такою специфікою страв: українська, грузинська, італійська, американська та східноазійська. Проаналізовано також окремі формати меню та надання послуг дитячої анімації в закладах ресторанного господарства як сучасного інструменту залучення гостей. Досліджено представлення основних закладів ресторанного господарства у провідних національних преміях ресторанної галузі. Проведено територіальне групування за специфікою розташування закладів ресторанного господарства відповідно до поширення окремих видів туризму в регіоні.

Список використаних джерел

1. Морозов М. А., Морозов Н. С. Регіональні особливості розвитку туристської інфраструктури та їх вплив на туризм. *Регіонологія*. 2021. Том 29. № 3. С. 588-610.
2. Бучко Ж. І., Круль Г. Я. Просторовий аналіз розвитку готельно-ресторанної інфраструктури туризму у Чернівецькій області. *Географія та туризм*. 2011. Вип. 11. С. 34-41. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2011_11_7 (дата звернення: 20.04.2022).
3. Про туризм. Закон України. Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1995, № 31, ст.24. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 20.04.2022).
4. ДСТУ 4281:2004 «Зклади ресторанного господарства. Класифікація». URL: https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (дата звернення: 20.04.2022).
5. Лояк Л. М. Формування конкурентних стратегій підприємств ресторанного господарства туристичного регіону на основі якісного підходу. *Карпатський край*. 2014. № 1. С. 130-138. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/kkr_2014_1_16 (дата звернення: 20.04.2022).
6. Цюхля С. Ю. Тенденції формування і розвитку ресторанного господарства як складової індустрії туризму в Україні. *Моделювання регіональної економіки*. 2012. № 1. С. 295-302. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Modre_2012_1_36 (дата звернення: 20.04.2022).
7. Кількість суб'єктів господарювання за видами економічної діяльності (2010-2020). Статистичні дані. Державна служба статистики України. URL: ukrstat.gov.ua (дата звернення: 20.04.2022).
8. Кількість діючих підприємств за видами економічної діяльності у розрізі регіонів (2014–2020). Статистичні дані. Державна служба статистики України. URL: ukrstat.gov.ua (дата звернення: 20.04.2022).
9. Програма розвитку туризму Черкаської області на 2021–2025 роки. URL: <https://www.oblrada.gov.ua/oblasn-programi> (дата звернення: 25.05.2022).
10. Tripadvisor. Черкаська область. URL: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g2693118-Cherkasy_Oblast.html (дата звернення: 25.05.2022).
11. The Top Restaurant Trends in 2022. URL: <https://squareup.com/us/en/townsquare/restaurant-trends> (дата звернення: 25.05.2022).
12. Що таке "локаворський ресторан"? URL: <https://smak.ua/events/gourmet/57566-lokavorskij-restoran> (дата звернення: 20.04.2022).

13. Ресторанна премія «Сіль». URL: <https://saltawards.com/> (дата звернення: 20.04.2022).
14. Сайт журналу НВ. Топ-10 кращих ресторанів України. URL: <https://life.nv.ua/food-drink.html> (дата звернення: 20.04.2022).
15. Селютін В. М. Удосконалення управління ресторанним господарством як складової туризму Харківського регіону. *Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг*. 2011. Вип. 2. С. 527-535. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2011_2_75 (дата звернення: 20.04.2022).
16. Tripadvisor. Про нас. URL: <https://www.tripadvisor.ru/> (дата звернення: 24.04.2022).

References

1. Morozov M. A., Morozov N. S. (2021). Rehyionalni osoblyvosty rozvytku turystskoi infrastruktury ta ikh vplyv na turyzm [Regional features of the development of tourism infrastructure and their impact on tourism]. *Rehyonolohiya* [Regionology], 29, 3, 588-610.
2. Buchko Zh. I., Krul H. Ya. (2011). Prostorovyi analiz rozvytku hotelno-restoranoi infrastruktury turyzmu u Chernivetskii oblasti [Spatial analysis of the development of hotel and restaurant tourism infrastructure in Chernivtsi region]. *Heohrafiia ta turyzm* [Geography and tourism], 11, 34-41. Retrieved from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/gt_2011_11_7 (Accessed: 20.04.2022).
3. Pro turyzm. Zakon Ukrainy [About tourism. Law of Ukraine] (1995). Vidomosti Verkhovnoi Rady Ukrainy [Information of the Verkhovna Rada of Ukraine], 31, Article 24. Retrieved from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/324/95-%D0%B2%D1%80#Text> (Accessed: 20.04.2022).
4. DSTU 4281:2004 «Zaklady restorannoho hospodarstva. Klasyfikatsiia» ["Restaurant establishments. Classification"]. Retrieved from: https://dnaop.com/html/34057/DOC-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004 (Accessed: 20.04.2022).
5. Loiak L. M. (2014). Formuvannia konkurentnykh stratehii pidpriemstv restorannoho hospodarstva turystychnoho rehionu na osnovi yakisnoho pidkhodu [Formation of competitive strategies of restaurant enterprises in the tourist region based on a qualitative approach]. *Karpatskyi krai* [Carpathian region], 1, 130-138. Retrieved from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/kkr_2014_1_16 (Accessed: 20.04.2022).
6. Tsokhla S. Yu. (2012). Tendentsii formuvannia i rozvytku restorannoho hospodarstva yak skladovoi industrii turyzmu v Ukraini [Trends in the formation and development of the restaurant industry as a component of the tourism industry in Ukraine]. *Modeliuvannia rehionalnoi ekonomiky* [Modeling of the regional economy], 1, 295-302. Retrieved from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Modre_2012_1_36 (Accessed: 20.04.2022).
7. Kilkist subiektiv hospodariuvannia za vydamy ekonomichnoi diialnosti (2010-2020). Statystychni dani [Number of economic entities by types of economic activity (2010-2020). Statistics]. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy [State Statistics Service of Ukraine]. Retrieved from: ukrstat.gov.ua (Accessed: 20.04.2022).
8. Kilkist diiuchykh pidpriemstv za vydamy ekonomichnoi diialnosti u rozrizi rehioniv (2014–2020). Statystychni dani [Number of operating enterprises by types of economic activity by region (2014–2020). Statistics]. Derzhavna sluzhba statystyky Ukrainy [State Statistics Service of Ukraine]. Retrieved from: ukrstat.gov.ua (Accessed: 20.04.2022).
9. Prohrama rozvytku turyzmu Cherkaskoi oblasti na 2021–2025 roky [Tourism Development Program of the Cherkasy Region for 2021–2025]. Retrieved from: <https://www.oblrada.gov.ua/oblasn-programi> (Accessed: 20.04.2022).
10. Tripadvisor. Cherkaska oblast [Tripadvisor. Cherkasy region]. Retrieved from: https://www.tripadvisor.ru/Restaurants-g2693118-Cherkasy_Oblast.html (Accessed: 20.04.2022).
11. The Top Restaurant Trends in 2022. Retrieved from: <https://squareup.com/us/en/townsquare/restaurant-trends> (Accessed: 20.04.2022).
12. Chto takoe "lokavorskyi restoran"? [What is a "locavore restaurant"?]. Retrieved from: <https://smak.ua/events/gourmet/57566-lokavorskij-restoran> (Accessed: 20.04.2022).
13. Restoranna premiiia «Sil» [Restaurant award "Salt"]. Retrieved from: <https://saltawards.com/> (Accessed: 20.04.2022).
14. Sait zhurnalu NV. Top-10 krashchykh restoraniv Ukrainy [Website of the magazine NV. Top 10 best restaurants in Ukraine]. Retrieved from: <https://life.nv.ua/food-drink.html> (Accessed: 20.04.2022).
15. Seliutin V. M. (2011). Udoshkonalennia upravlinnia restorannym hospodarstvom yak skladovoi turyzmu Kharkivskoho rehionu [Improvement of restaurant management as a component of tourism in the Kharkiv region]. *Ekonomichna stratehiia i perspektyvy rozvytku sfery torhivli ta posluh* [Economic strategy and prospects for the development of trade and services], 2, 527-535. Retrieved from: http://nbuv.gov.ua/UJRN/esprstp_2011_2_75 (Accessed: 20.04.2022).
16. Tripadvisor. Pro nas [Tripadvisor. About us]. Retrieved from: <https://www.tripadvisor.ru/> (Accessed: 20.04.2022).

KRASNOMOVETS Viktoriia

PhD (Economics), Associate Professor,
Bohdan Khmelnytsky National University of
Cherkasy, Cherkasy, Ukraine

DROBOTOVA Maryna

PhD (Economics), Associate Professor,
Bohdan Khmelnytsky National University of
Cherkasy, Cherkasy, Ukraine

CHARACTERISTICS OF ACTIVITIES OF RESTAURANT ENTERPRISES (BUSINESS) IN CHERKASY REGION AS AN ELEMENT OF THE DEVELOPMENT OF TOURISM IN THE REGION

Introduction. *The restaurant industry is an important link in the development of the tourism industry and important factors in the stabilization and structural rearrangement of the national economy.*

Purpose. *The aim of the article is to characterize the activities of restaurant enterprises in Cherkasy region in the context of the development of tourism in the region.*

Results. *The article evaluates the performance indicators of restaurant establishments in the Cherkasy region. The specifics of their functioning by location, type of cuisine and by the specialization of the institution as a whole are determined. The work of restaurant chains and fast food establishments of both local, national and international brands is characterized. Such innovative and modern directions as vegetarian, gluten-free, lactose-free dishes on the menu, as well as animation programs for children and a locavore approach to the organization of the restaurant's activities have been studied. The presentation of establishments of the Cherkasy region in the main national restaurant awards is outlined. The availability of information about restaurants on the Internet was analyzed. On the basis of the analysis, the author's approach to the characterization of the activities of restaurant enterprises in Cherkasy region as an element of the development of tourism in the region is proposed.*

Originality. *The scientific novelty of the article lies in the author's method of grouping restaurant establishments taking into account the specifics of the development of certain types of tourism in the region. It was analyzed how certain types of tourism that have become widespread in the region have an impact on the specifics of activities and the range of dishes in the restaurants located there.*

Conclusion. *Thus, the conducted analysis proved a fairly high level of development of restaurant establishments in the Cherkasy region. Certain peculiarities of the functioning of restaurant establishments are followed by the specifics of their presentation of dishes: establishments with several kitchens at the same time prevail. In terms of national cuisines, the most popular, and therefore, prevail, are the establishments with this specific type of dishes: Ukrainian, Georgian, Italian, American and East Asian. Separate menu formats and the provision of children's animation services in restaurants as a modern tool for attracting guests were also analyzed. The presentation of the main establishments of the restaurant industry in the leading national awards of the restaurant industry was studied. Territorial grouping was carried out according to the specifics of the location of restaurant establishments in accordance with the distribution of certain types of tourism in the region.*

Keywords: *restaurant industry, restaurant enterprises, development of tourism in the region, regional policy, Cherkasy region.*

*Одержано редакцією: 21.04.2022
Прийнято до публікації: 22.06.2022*