

ОСОБЛИВОСТІ ПЛАНУВАННЯ І РЕАЛІЗАЦІЇ ПРОЕКТІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

ст. викладач **Мирошниченко Ю.О.**,

студент гр. УПм-41 **Старцев В.М.**

Сумський державний університет(Україна)

Ресторанний бізнес є однією із найбільш значущих складових індустрії гостинності. Водночас, ресторанний бізнес, з одного боку, є одним із засобів високоліквідного використання капіталу, а з іншого – середовищем із високим ступенем конкурентності. У всьому світі він є одним із найбільш розповсюджених видів малого бізнесу, тому заклади та підприємства ведуть між собою постійну боротьбу за сегментацію ринку, за пошук нових та за утримання постійних споживачів їхньої продукції та послуг. Всі заклади та підприємства повинні мати високий рівень конкурентоспроможності та мати свою унікальність.

Дослідження проблем формування ефективних систем управління підприємствами ресторанного бізнесу в останні часи привертає усе більше уваги як науковців, так й фахівців. Це зумовлено стрімким розвитком ресторанного бізнесу та зростанням потреб клієнтів у наданні різноманітних послуг на високому рівні. Їх задоволення вимагає від усіх учасників ринку та пов'язаних із ними суб'єктів постійного пошуку раціональних форм організації діяльності, що висуває на перший план підвищення ефективності управління проектами зі створення нових та забезпечення результативного функціонування існуючих підприємств громадського харчування. Інтеграція вітчизняного ресторанного бізнесу у світовий, посилення зв'язків між національними та іноземними суб'єктами господарювання призводить до необхідності удосконалення підходів до управління в цій галузі, розробку найбільш ефективних форм та методів управління ресторанним бізнесом взагалі.

Специфіка ресторанного господарства як сфери діяльності і галузі народного господарства полягає в тому, що на підприємствах поєднуються функції виробництва їжі, обігу (реалізації) та організації споживання. При цьому ці процеси взаємопов'язані у часі та просторі, що зумовлено особливостями продукції ресторанного господарства, яка, зазвичай, повинна споживатися за певного температурного режиму, не підлягає тривалому зберіганню і транспортуванню на великі відстані.

В Україні заклади громадського харчування представлені в різних формах. З метою отримання надприбутків в ресторанах пропонують страви, які є смачні, але не зовсім корисними або навіть взагалі містять безліч хімічних смакових додатків. Дійсно корисних закладів громадського харчування в Україні дуже мало, однак здоров'я українців залишається досить на низькому рівні. Цьому сприяє, як суспільно-економічна ситуація в країні так і інші фактори, зокрема забрудненість окремих районів, не завжди кваліфікована медична допомога, відсутня можливість у дорогому та якісному лікуванні та неправильне харчування самих громадян або незнання про шкоду окремих страв для здоров'я людини. В Україні зараз становляться досить популярними різного виду еко-кафе, де страва приготовлена лише з продуктів, які є повністю органічними та вирощені в екологічно чистих районах без застосування хімічних речовин.

У країні відсутні заклади харчування, в яких би пропонувалося меню, яке не тільки екологічно чисте, а й максимально несло б користь для людини, залишаючись при цьому смачною. Таким чином проект створення кафе, в якому можливо було скоштувати різні страви, які найкращим чином підходять для конкретної особи на підставі висновку лікаря, тобто це страви, які приготовлені з різних інгредієнтів, які в поєднанні дають найкращий ефект для здоров'я людини. Відвідуючи такий заклад людина інформує офіціанта про свої проблеми зі здоров'ям або надає довідку від лікаря та визначає свої вподобання у стравах. На підставі наданої інформації кафе пропонує меню, яке в поєднанні різних продуктів та спецій найкраще підійде саме для цього відвідувача. Так, зазвичай до звичайної страви додавши деякий інгредієнт або забравши його можна позитивно вплинути на здоров'я конкретної людини. Замовлення страви можливо буде зробити як зі стандартного меню, де всі страви будуть поділені на категорії, в залежності від хвороби людини, так і зробити індивідуальний заказ з консультацією лікаря-дієтолога.

Основними ризиками такого проекту є те, що цільовою аудиторією даного кафе будуть люди із середнім та вищим достатком, так як люди з невисокими доходами менше турбуються про своє здоров'я та вибирають страви в першу чергу за їх ціну, а не за корисність. В умовах погіршення економічної ситуації в країні є ризик того, що кількість осіб, які будуть відвідувати заклади громадського харчування, буде зменшуватися. Крім того, такий заклад може стати візитною карткою для туристів з Європи, де буде підкреслена органічність та корисність страв та

український колорит закладу. Також до ризику можна віднести те, що при замовленні деяких страв відвідувачі можуть скаржитися, що не стали почувати себе краще або мати ще якісь скарги.

В подальшому при виконанні всіх вимог та бездоганному виконанні своїх обов'язків працівниками закладу можливе створення мережі даних закладів з можливістю розширення медичного персоналу та створення невеликих медичних центрів щодо проблем харчування, які вже будуть більш глибоко вирішувати проблеми з харчування для кожного відвідувача.

Мирошніченко, Ю.О. Особливості планування і реалізації проектів ресторанного бізнесу [Текст] / Ю.О. Мирошніченко, В.М. Старцев // Економічні проблеми сталого розвитку: матеріали Міжнародної науково-практичної конференції імені проф. Балацького О.Ф., м. Суми, 27 травня 2015 р. / За заг. ред.: О.В. Прокопенко, М.М. Петрушенка. - Суми: СумДУ, 2015. - С. 446-447.