**Тема 2. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства**

**Мета:** Розуміти особливості виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Знати класифікаційні ознаки виробничої структури закладів ресторанного господарства.

**План**

1. Аналіз динаміки розвитку галузі ресторанного господарства.

2. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства.

3. Моделювання виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства різних типів.

**Хід роботи:**

Необхідно вивчити сучасний стан ресторанного господарства в Україні та зробити відповідні висновки, а також проаналізувати динаміку розвитку галузі.

**Практичні завдання**

**Завдання 1.** Проаналізувати динаміку розвитку закладів ресторанного господарства за типами (ресторани, кафе, бари, їдальні та постачання їжі) і побудувати діаграму (чи гістограму).

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показники** | **За станом на 1 січня року** | | | **Відхилення** | | **Середньорічні темпи приросту (+) / скорочення**  **(-), % упродовж** | |
| **2017** | **2018** | **2019** | **2018/2017** | **2019/2018** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| Кількість закладів РГ, одиниць, у т.ч. підприємств-юридичних осіб за видом економічної діяльності: | 23369 | 22918 | 21619 | **=2018-2017** | **=2019-2018** | **=(2018/2017) \* 100 =** | **=(2019/2018) \* 100 =** |
| ресторанне господарство | 9917 | 9887 | 9087 |  |  |  |  |
| інші види | 13452 | 13031 | 12532 |  |  |  |  |
| з них заклади РГ типів:  ресторан, одиниць | 1408 | 1460 | 1453 |  |  |  |  |
| кафе, закусочна, буфет, одиниць | 9454 | 9049 | 8108 |  |  |  |  |
| бар, одиниць | 2453 | 2448 | 2266 |  |  |  |  |
| їдальня, одиниць | 9990 | 9891 | 9665 |  |  |  |  |
| інших типів, одиниць | 64 | 70 | 127 |  |  |  |  |
| Середня кількість закладів РГ у розрахунку на одне підприємство РГ, одиниць | 2 | 2 | 2 |  |  |  |  |

**Методичні рекомендації до виконання.**

**Абсолютне відхилення** розраховується за формулою:

АВ = Пзв– Пбаз,

де Пзв– показники звітного періоду;

Пбаз– показники базового періоду.

Приклад:

Абсолютне відхилення кількості закладів ресторанного господарства 2019 р. у порівнянні з 2017 р. становить:

АВ = П2019 – П2017 = 21619 – 23369 = -1750 од.

Тобто протягом 2017-2019 р. кількість закладів ресторанного господарства зменшилась на 1750 од.

**Відносне відхилення** розраховується за формулою:

ВВ = (Пзв/ Пбаз) \* 100%.

Приклад:

Відносне відхилення кількості закладів ресторанного господарства 2019 р. у порівнянні з 2017 р. становить:

ВВ = (П2019/ П2017) \*100%= (21619 / 23369) \*100% = 92,5%

Тобто протягом 2017-2019 р. кількість закладів ресторанного господарства зменшилась на 7,5% (100%-92,5%=7,5%).

**Середньорічні** **темпи приросту/скорочення** розраховується за формулою:

  
**Середньорічні** **темпи приросту/скорочення** характеризують абсолютний приріст у відносних величинах - відносний показник, що показує, на скільки відсотків один рівень більше (або менше) базисного рівня. Розраховується як процентне відношення абсолютного приросту до того базисного рівня, в порівнянні з яким абсолютний приріст розрахований.

Приклад:

Середньорічні темпи приросту/скорочення 2017-2018



Середньорічні темпи приросту/скорочення 2018-2019



З огляду на результати, середньорічні темпи скорочення протягом 2017-2019 рр. були значними, що свідчить про негативні тенденції в галузі.

**Завдання 2.** Проаналізувати динаміку забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показники** | **За станом на 1 січня року** | | | **Відхилення** | | **Середньорічні темпи приросту (+) / скорочення (-), % упродовж** | |
| **2017** | **2018** | **2019** | **2018/2017** | **2019/2018** | **2017-2018** | **2018-2019** |
| Кількість посадкових місць у закладах РГ, тис. одиниць, у т.ч. підприємств-юридичних осіб за видом економічної діяльності: | 1594,7 | 1570,7 | 1521,1 | **=2018-2017** | **=2019-2018** | **=(2018/2017) \* 100 =** | **=(2019/2018) \* 100 =** |
| ресторанне господарство | 801,3 | 785,9 | 756,0 |  |  |  |  |
| іншими видами | 793,4 | 784,8 | 765,1 |  |  |  |  |
| З них у закладах РГ типів:  ресторан, тис. одиниць | 155,4 | 161,1 | 169,5 |  |  |  |  |
| кафе, закусочна, буфет, тис. одиниць | 411,8 | 406,3 | 378,5 |  |  |  |  |
| бар, тис. одиниць | 112,5 | 111,8 | 102,7 |  |  |  |  |
| їдальня, тис. одиниць | 912,9 | 889,8 | 866,2 |  |  |  |  |
| інших типів, тис. одиниць | 2,1 | 1,7 | 4,2 |  |  |  |  |

За результати проведеного аналізу динаміки розвитку галузі зробити висновки. Відповідь обґрунтувати.

**Завдання 3.** За даними Державної служби статистики України дослідити динаміку зміни кількості закладів ресторанного господарства за останні 8 років (табл. 1.1). Побудувати стовпчикову діаграму динаміки кількості підприємств ресторанного господарства за вказані роки. Які заклади ресторанного господарства переважають на ринку? Зробіть висновок.

Таблиця 1.1 - Кількість закладів ресторанного господарства України за 2012-2019 роки (станом на кінець року)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Місце розташування** | **Кількість, тис.од.** | | | | | | | |
| **2012** | **2013** | **2014** | **2015** | **2016** | **2017** | **2018** | **2019** |
| У міських поселеннях | 22,9 | 19,2 | 17,4 | 16,3 | 15,9 | 15,7 | 14,6 | 14,0 |
| У сільській місцевості | 10,2 | 8,1 | 7,5 | 7,7 | 7,5 | 7,2 | 7,0 | 6,6 |
| Всього: | 33,1 | 27,3 | 24,9 | 24,0 | 23,4 | 22,9 | 21,6 | 20,6 |
| Темп зростання / скорочення, % | - | -2% | -5% | -4% | -3% | -2% | -6% | -5% |

**Завдання 4.** За даними Державної служби статистики України дослідити динаміку зміни кількості закладів ресторанного господарства за останні 5 років за найбільшими областями України (табл. 1.2).

Побудувати стовпчикову діаграму динаміки зміни кількості підприємств ресторанного господарства по найбільшим областям та в Україні вцілому. Які заклади ресторанного господарства переважають на ринку? Зробіть висновок.

Таблиця 1.2 - Кількість закладів ресторанного господарства та посадкових місць у найбільших областях України в 2005-2016 роках

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Показники** | **2015** | **2016** | **2017** | **2018** | **2019** |
| Кількість закладів ресторанного господарства (на кінець року, тис.од.): | 9,6 | 8,1 | 7,8 | 7,4 | 7,1 |
| - Київська | 1,0 | 0,9 | 0,8 | 0,7 | 0,8 |
| - Дніпропетровська | 1,6 | 1,2 | 1,2 | 1,2 | 1,1 |
| - Львівська | 2,2 | 1,7 | 1,6 | 1,5 | 1,3 |
| - Одеська | 1,2 | 1,0 | 0,9 | 0,8 | 0,7 |
| Всього закладів в Україні: | 27,3 | 23,4 | 22,9 | 21,6 | 20,6 |
| Частка закладів, що припадає на найбільші області, у загальній кількості закладів ресторанного господарства, % | 35% | 35% | 34% | 34% | 34% |
| Кількість місць у закладах ресторанного господарства (на кінець року, тис.): | 606 | 570 | 553 | 539 | 530 |
| - Київська | 66 | 68 | 67 | 67 | 74 |
| - Дніпропетровська | 114 | 93 | 89 | 85 | 85 |
| - Львівська | 118 | 98 | 98 | 94 | 84 |
| - Одеська | 65 | 63 | 55 | 49 | 47 |
| Всього посадкових місць в Україні | 1693 | 1595 | 1571 | 1521 | 1472 |
| Частка посадкових місць, що припадає на найбільші області, у загальній кількості посадкових місць, % | 36% | 26% | 35% | 35% | 36% |

**Тестові завдання:**

1. *За характером виробництва підприємства ресторанного господарства поділяються на:*

а) заготівельні, доготівельні;

б) заготівельні, доготівельні, з повним циклом виробництва;

в) універсальні, спеціалізовані.

1. *Ресторани та бари поділяють на класи:*

а) перший, другий, третій;

б) другий, перший, вищий, люкс;

в) перший, вищий, люкс.

1. *Залежно від часу функціонування підприємства ресторанного господарства поділяються на:*

а) сезонні та стаціонарні;

б) денні та цілодобові;

в) літні та цілорічні.

1. *Їдальні, що спеціалізуються на обслуговуванні осіб, які потребують лікувального харчування:*

а) при виробничих підприємствах зі шкідливими умовами праці;

б) при навчальних закладах;

в) дієтичні.

1. *Площа торгового залу з естрадою і танцмайданчиком має становити не менше:*

а) 2 м2/місце;

б) 5 м2/місце;

в) 1 м2/місце.

1. *За специфікою обслуговування споживачів бари поділяються на:*

а) нічні клуби, відео- та вар’єте-бари;

б) VIP-, люкс- та преміум-бари;

в) самообслуговуючі та з офіціантами.

1. *Норма площі на одне посадочне місце в кафе становить:*

а) 2,5 м2;

б) 3 м2;

в) 1,6 м2.

1. *Підприємство ресторанного господарства, яке в основному реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти:*

а) ресторан;

б) бар;

в) кафе.

**Рекомендовані джерела:**

1. Офіційний сайт Державної служби статистики. Режим доступ: <http://www.ukrstat.gov.ua/>

2.      П’ятницька Галина, Григоренко Олег, Найдюк Віталій. розвиток ресторанного господарства в Україні: структурні трансформації, фінансова стійкість підприємств, прогнози. Інституціальна економіка. №11. 2013. С. 40-45