

## Рекреаційна географія. Туризм

Арсененко А.И., Иванова В.М.

Мелитопольский государственный педагогический университет имени Богдана Хмельницкого

### ЭКСКУРСИОННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КАК ОСНОВАХ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ РЫНКА ЭКСКУРСИОННЫХ УСЛУГ

В статье рассмотрены современные подходы к организации экскурсионной деятельности и дана характеристика функционирования рынка экскурсионных услуг.

**Ключевые слова:** экскурсионная деятельность, рынок экскурсионных услуг, производители экскурсионных услуг, потребители экскурсионных услуг, экскурсионное предприятие.

Arsenenko I., Ivanova V.

Bohdan Khmelnytskyi State Pedagogical University of Melitopol

### EXCURSION ACTIVITY AS THE BASIS OF FUNCTIONING OF MARKET EXCURSION SERVICES

The article deals with modern approaches to the organization of excursion activities and the characteristic of the functioning of the market of tour services.

**Keywords:** excursion activity, tour services market, manufacturers excursion services, consumers excursion services, tour company.

УДК 338.488.2: 640.43(477)

Борисюк О.А.

Національний авіаційний університет

### ІННОВАЦІЙНІ ТРЕНДИ В КОНКУРЕНТНИХ РЕАЛІЯХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

*У статті розкриваються основні проблеми та особливості впровадження інновацій в діяльність підприємств ресторанного господарства; виокремлюються функціональні рівні інноваційних циклів в певних типах підприємств ресторанного господарства, що задіяні в наданні послуг харчування іноземним туристам.*

**Ключові слова:** ресторанне господарство, функції ресторанного господарства, тип підприємства ресторанного господарства, інновації, функціональні рівні інноваційних циклів.

**Постановка проблеми.** Однією зі складових туристичної індустрії є ресторанне господарство, роль якого в туризмі важко переоцінити. Обслуговування туристів в закладах ресторанного господарства розглядається як

## Рекреаційна географія. Туризм

обов'язкова складова туристичного пакету, частка якої становить від 30 до 50%. Тому в усіх країнах світу постійному розвитку та вдосконаленню діяльності підприємств ресторанного господарства приділяється значна увага. В Україні стан підприємств ресторанного господарства сьогодні недостатньо відповідає оптимальному рівню для обслуговування іноземних туристів. Тому для виживання в сучасних умовах на ринку підприємствам ресторанного господарства необхідно вживати комплекс заходів щодо підвищення своєї конкурентоспроможності. Серед цих заходів слід виділити розробку інноваційних рішень для розвитку підприємства або його виживання в умовах жорсткої конкуренції.

Актуальність вивчення інноваційної діяльності для підвищення конкурентоспроможності підприємств ресторанного господарства зумовлена незначним періодом його функціонування в умовах ринкової економіки та недостатнього досвіду, а також активним розвитком процесів інтеграції, що сприяють формуванню нових суб'єктів ринку.

**Аналіз останніх досліджень та виявлення невирішених сторін проблеми.** Аспекти розвитку ресторанної справи України знайшли своє відображення у працях таких науковців, як В. Дорошенко, О. Іванік, В. Карсекіна, Т. Кононенко, Н. П'ятницької, А. Усіної, І. Хваліної, П. Черномаз та ін. В наукових роботах вчених проаналізовано історію розвитку, визначено зміст та методи управління у ресторанному господарстві, досліджено територіальну структуру систем ресторанного господарства України, обґрунтовано необхідність регіонального маркетингу у ресторанному господарстві. Проблемам конкуренції в ресторанному господарстві, що являє собою як науковий так і практичний інтерес присвятили свої роботи такі вчені: В. Антонова, А. Расулова, Н. Михайлова, О. Заднепровська та О. Матушевська та ін. Питання інноваційної діяльності закладів ресторанного господарства висвітлюються в працях Г. П'ятницької та Н. Григоренко, О. Давидової, Н. Полстяна, Л. Яцун і О. Борисової та ін.

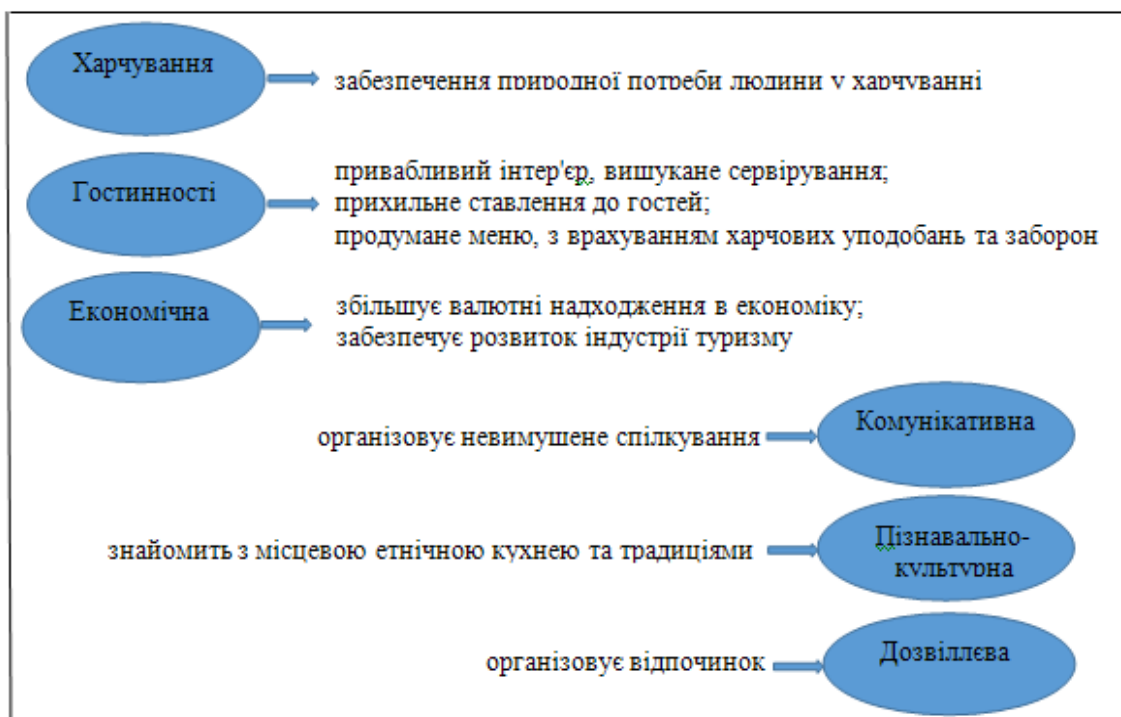
Науковцями розв'язано багато проблем теоретичного та практичного характеру, але постійні зміни зовнішнього середовища, позитивні та негативні тенденції розвитку ресторанного господарства протягом останніх п'яти років вимагають подальших системних досліджень, а саме комплексного дослідження інновацій, що впливають на підвищення конкурентоспроможності в діяльності національних підприємств ресторанного господарства.

**Формулювання цілей статті. Постановка завдання.** В зв'язку з вищезазначеним постає необхідність дослідження необхідності подальшого

## Рекреаційна географія. Туризм

впровадження інновацій в діяльність закладів ресторанного господарства для підвищення їхньої конкурентоспроможності.

**Виклад основного матеріалу.** Сьогодні ресторанне господарство являє собою велику організаційно-господарську систему, підприємства якої виконують важливі соціальні завдання, пов'язані із задоволенням життєвих потреб населення у послугах з організації харчування та відпочинку і дозвілля [1]. Основою цієї системи становлять як підприємства і заклади ресторанного господарства (за КВЕД), так і підприємства інших видів економічної діяльності, структурними підрозділами яких є заклади ресторанного господарства, що характеризуються єдністю форм, організації виробництва й обслуговування споживачів і які розрізняються за типами та своєю спеціалізацією [4]. Ці підприємства виконують багатоаспектні функції в обслуговуванні туристів (рис.1).



**Рис. 1. Функції ресторанного господарства**

Сучасні світові тренди розвитку ресторанного господарства сприяють збільшенню доходів бюджету країни, створенню нових робочих місць, розвитку інфраструктури та збільшенню туристичних потоків. Натомість, в Україні під впливом різних факторів (передусім, економічного та соціально-демографічного характеру) кількість підприємств та закладів ресторанного господарства за останні дванадцять років постійно зменшувалася. За станом на 1 січня 2014 р. в країні функціонувало 20,5 тис. підприємств ресторанного господарства, що на 5 % менше порівняно з аналогічним періодом 2013 р. і на 11% – з 2012 р. [2].

## Рекреаційна географія. Туризм

Підприємства ресторанного господарства в туристичних центрах сприяють залученню до обігу частки доходів туристів із різних регіонів, в результаті відбувається переливання купівельних фондів з одних районів до інших, з однієї країни до іншої. Крім того, задоволення потреб за межами постійного місця проживання трансформує витрати купівельних фондів населення, зокрема витрати на купівлю товарів замінюються витратами на послуги. А це сприяє мобілізації вільних грошових коштів населення [7]. В закладах ресторанного господарства зустрічаються та знайомляться люди з різних країн, проводяться ділові зустрічі, створюються умови для розвитку громадського та культурного життя. У ресторанному господарстві зосереджена значна частина матеріально-технічної бази туристичної індустрії, від якої залежить ступінь комплексного обслуговування та задоволення потреб туристів у різних туристичних районах країни.

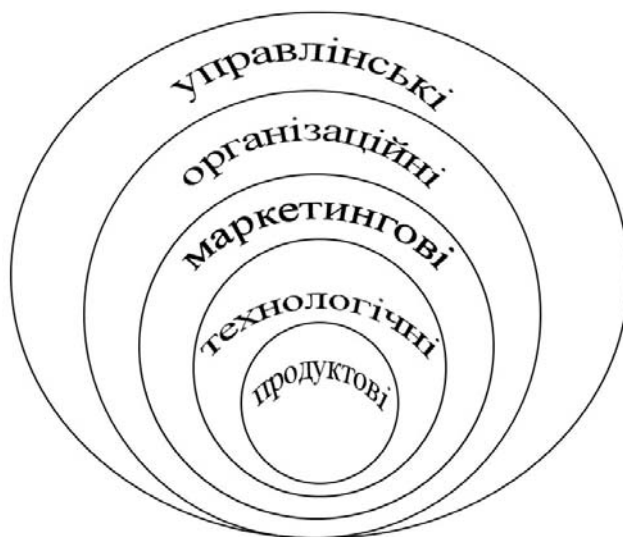
Харчування іноземних туристів, як правило, організовується в закладах ресторанного господарства при готелях. Протягом останніх п'яти років кількість ресторанів, кафе, барів, які є структурними підрозділами готелів та інших місць тимчасового проживання збільшилася (на 1 січня 2014 р. становило 490 підприємств). Крім цього, харчуватися туристи можуть і за межами закладу розміщення. Саме такі підприємства ресторанного господарства останнім часом в Україні зменшують свою чисельність: ресторани – на 10 підприємств у 2014 р. в порівнянні з 2013 р.; кафе, закусочні, буфети на 941 підприємство та бари – на 182 підприємства відповідно [2]. Тому надзвичайно важливим завданням є вироблення стратегії, яка б дозволила виживати в конкурентній боротьбі в довгостроковій перспективі. В умовах конкуренції та постійних змін ситуації на ринку дуже важливо не тільки зосереджувати увагу на внутрішньому стані справ підприємства, а й на інноваційних заходах в руслі посилення конкурентних позицій на ринку. Інновації можуть застосовуватися: у вигляді використання нової сировини, техніки, нових технологічних процесів, методів та способів обслуговування, ринків збуту, нового асортименту послуг тощо. Вибір інновацій та інструментів їхнього впровадження залежить від специфіки закладу ресторанного господарства та ситуації на ринку.

Підприємства ресторанного господарства мають ряд особливостей галузевого, організаційно-економічного та соціального характеру, що впливає на специфіку інновацій, що впроваджуються в діяльність підприємств ресторанного господарства, а саме:

## Рекреаційна географія. Туризм

- стосуються всього підприємства ресторанного господарства (у т.ч. його продукції та політики щодо її просування на ринку, форматів розвитку тощо);
- стосуються окремих підрозділів підприємства, де саме реалізуються інновації;
- стосуються можливостей запровадження тієї чи іншої інновації на підприємствах різних типів [5].

Для подальшого дослідження векторів інноваційного процесу виокремимо наступні функціональні рівні інноваційних циклів в закладах ресторанного господарства (рис.2, таблиця 1).



**Рис. 2. Рівні інноваційних циклів в закладах ресторанного господарства**

В таблиці 1 наводяться приклади різномірівневих інноваційних циклів за основними типами підприємств ресторанного господарства, які надають послуги харчування іноземним туристам.

Наведені приклади потребують більш детального обґрунтування в контексті цілісної системи діяльності підприємств ресторанного господарства, зокрема в розрізі адміністрування, витрат, відвідуваності, прибутковості та доходності.

Сьогодні в Україні для ефективного впровадження інновацій на підприємствах ресторанного господарства є і певні перешкоди. Підприємства можуть мати низький рівень інноваційного потенціалу, слабкі фінансові можливості, недостатню ресурсну базу та незначний попит на інноваційну продукцію та послуги. Також відсутність та нестача кваліфікованого персоналу

## Рекреаційна географія. Туризм

або опір інноваційним змінам з боку колективу підприємства не сприятимуть впровадженню інновацій.

Таблиця 1

### Приклади різнорівневих інноваційних циклів

Рівні інновац. цикл Тип закладу РГ	Продуктові інновації	Технологічні інновації	Маркетингові інновації	Організаційні інновації	Управлінські інновації
Ресторани	Молекулярна (авторська) кухня (м. Київ – "ДК" ("DK Restaurant"); Нові продукти лікувально-профілактичного харчування; Послуга «Cork Fee»; Тихоокеанська кухня Pacific Rim (м. Харків «Pacific Spoon»)	Встановлення пароконвектоматів (смаження продуктів під тиском); Індукційні плити; Вакуумне устаткування; Інтенсивне охолодження та шокове замороження трав та напівфабрикатів	Винахід QR-коду – двомірного штрих-коду; Приготування страв відомими кухарями «на відкритих площадках»; Випуск дисконтних або бонусних карток	Поява кейтерингу; Особливі види обслуговування (фламбування, траншування)	Запровадження (АСУ)-українська розробка "B52 Ресторан"; Створення мережі ресторанів («Будинок смаку», Пузата хата»)
Кафе	Використання пробіотичних продуктів (йогуртів);	Вакуумний пакувальник	Організація вечірок, гастрономічні шоу	eMenu (електронне меню); Проведення дегустації страв, чайної церемонії;	Проведення заходів "таємний покупець" з метою виявлення недоліків в обслуговуванні споживачів
Бари	Послуги фумел'є (фахівець по сигарах)	Нові технології виготовлення напоїв	Бар-шоу; Розробка нових рецептур	Темперована шафа	Мережа сэндвич-барів «Фрешлайн»

Реалії сьогодення вимагають від українських підприємств ресторанного господарства значної інноваційної активності в умовах загострення конкурентної боротьби. Цьому сприятиме застосування прогресивних форм і методів обслуговування, проведення модернізації екстер'єру та інтер'єру закладів, використання високотехнологічного обладнання, добору професійного персоналу, використання інтернет-технологій тощо.

## Рекреаційна географія. Туризм

Все це приваблює споживачів, створює імідж серед туристів, а також загострює конкуренцію в галузі, яка, у свою чергу, змушує підприємців постійно знаходитись в пошуку нових інноваційних переваг.

**Висновки.** В бізнесових реаліях сьогодення з метою стимулювання підприємницької активності в сфері ресторанного господарства одним з найпотужніших інструментів в конкурентній боротьбі є подальше впровадження інноваційних підходів на підприємствах. Особливу увагу слід приділити таким напрямкам як обслуговування, адміністрування, персонал, меню.

### Використана література:

1. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04)
2. Мережа роздрібної торгівлі та ресторанного господарства підприємств на 1 січня 2014 року: стат. бюл. – К. : Державна служба статистики України, 2014. – 124 с.
3. Найдюк В.С. Інновації в системі управління підприємствами ресторанного господарства / В.С. Найдюк // Сталій розвиток економіки. – 2012. – № 2. – С. 228-233.
4. Організація послуг харчування. [Електронний ресурс]. – Режим доступу : [http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija\\_poslug\\_kharchuvannja\\_lviv\\_2006/124-1-0-212](http://generation.at.ua/load/knigi/organizacija_poslug_kharchuvannja_lviv_2006/124-1-0-212).
5. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 1. – С. 5-11.
6. П'ятницька Г. Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька // Економіка розвитку. – 2013. – № 1 (65). – С. 122-126.
7. Шамара І.М. Тенденції розвитку ресторанного господарства як складової туристичної галузі України / І.М. Шамара // Вісник ХНУ ім. В.Н.Каразіна Серія: Міжнародні відносини. Економіка. Країнознавство. Туризм. – Х: ХНУ, 2013. – № 1042. – С.151-153.

**Борисюк О.А.**

**Национальный авиационный университет**

### ИННОВАЦИОННЫЕ ТРЕНДЫ В КОНКУРЕНТНЫХ РЕАЛИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

В статье раскрываются основные проблемы и особенности внедрения инноваций в деятельность предприятий ресторанного хозяйства; выделяются функциональные уровни инновационных циклов в определенных типах предприятий ресторанного хозяйства, задействованных в предоставлении услуг питания иностранным туристам.

## Рекреаційна географія. Туризм

**Ключевые слова:** ресторанное хозяйство, функции ресторанного хозяйства, тип предприятия ресторанного хозяйства, инновации, функциональные уровни инновационных циклов.

**Borisyuk O.**

**National Aviation University**

### THE INNOVATIVE TRENDS IN COMPETITIVE REALITIES OF RESTAURANTS

In the article the main problems and peculiarities of innovation activity of enterprises in the restaurant industry; distinguishes functional level innovation cycles in certain types of business restaurant business engaged in providing food services to foreign tourists.

**Keywords:** restaurant management, restaurant management function, type restaurant business, innovation, functional level of innovation cycles

УДК 338.48:65

**Заря І.В, Дудич Г.  
Національний авіаційний університет**

### КОНЦЕПТУАЛЬНІ ПІДХОДИ ДО УПРАВЛІННЯ ТУРИСТИЧНИМ ПІДПРИЄМСТВОМ В СУЧАСНИХ УМОВАХ

*Стаття присвячена вивченню процесів управління туристичним підприємством в розрізі існуючої концепції управління та визначення напрямів переходу на нові імперативи управління сучасними туристичними компаніями для підтримання стабільності та росту їхнього підприємницького та ресурсного потенціалу.*

**Ключові слова:** управління, концепції менеджменту, управлінські стереотипи, ресурсний потенціал

**Постановка проблеми.** В умовах загострення конкурентної боротьби серед постачальників туристичних послуг та інших процесів, що відбуваються в національному бізнес-середовищі, управлінське мислення набуває масштабності і стає чи не найголовнішою перевагою в конкурентній боротьбі на ринку туристичних послуг. Різноманітність застосування управлінських концепцій в діяльності будь-якого туристичного підприємства надає переваги в стратегічному, ситуативному та тактичному керівництві. Значна увага приділяється координації та контролю процесів в таких сегментах внутрішньофірмової діяльності туристичної компанії як стратегічне планування, організаційна структура підприємства, залучення інновацій,