

Отже, проблеми безробіття молоді в Україні є актуальні і їх потрібно вирішувати. Зв'язок між навчальними закладами та ринком зайнятості є відсутнім, брак стимулювання працевлаштування молоді є наявним. Отже, державні заходи щодо боротьби з безробіттям молоді є неналежно дієвими, тому потрібно впроваджувати глибокі зміни, створювати умови та підтримувати взаємозв'язок основних суб'єктів ринку праці, тому що молоде покоління, потенціал і знання якого, помножені на досвід попередніх поколінь, є поштовхом до прогресивного розвитку держави.

Література:

1. *Міжнародна організація праці щодо рівня безробіття молоді [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2017/rp/eans/eans_u/arch_bnsmv_u.htm.*

Русинок Д.

Науковий керівник – к.е.н., доц. Данилович-Кропивницька М.Л.

АНАЛІЗ СТАНУ РОЗВИТКУ КОНКУРЕНЦІЇ НА РИНКУ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ

Ринок ресторанного господарства в Україні у середньому ціновому сегменті переживає особливо інтенсивний розвиток. Ринок характеризується як швидкоростучий, капіталомісткий, з відносно швидким строком окупності вкладень. Постійне зростання чисельності середнього класу, а також рівня доходів населення, формують підвищений інтерес підприємців до роботи в даному сегменті, де оперують як незалежні заклади, так і мережі кафе та ресторанів, причому частка останніх значно підвищується.

Стан ринку ресторанного бізнесу є досить нестабільним за останні п'ять років (із 2011 р. – 2016 р.), за крутим підйомом спостерігається не менш круте падіння кожні рік-півтора. Каталізатором бурхливого зростання у 2011 і 2012 роках було «Євро – 2012». За цей період в Україні збільшилися кількість ресторанів, кафе, закусочних на 6%, барів – на 7,3%, (табл. 1).

Згідно з даними компанії «Ресторанний консалтинг», у цілому за 2014 рік в Україні припинили роботу близько 5 тис. ресторанів і кафе, 6% барів, 3% їдалень; усього кількість закладів ресторанного господарства зменшилася на 12% (у 2013 р. було 20561, у 2015 р. – 18176).

Причиною цього стала анексія Криму, тоді Україна втратила 1700 закладів, а після початку бойових дій на Донбасі закрилися або заморозили роботу близько 3 тис. ресторанів. У цей період через кризу почали закриватися ресторани по всій країні. Лідером із закриття закладів, крім

Криму та Донбасу став Київ, де припинили роботу понад 100 ресторанів. У зв'язку з перерахованими подіями ресторатори поступово почали пристосовуватися та шукати нові можливості для збереження бізнесу, оптимізувати витрати. Оскільки середній чек відвідувачів ресторанів знизився, більшість рестораторів прибравли з меню дорогі страви та почали економити на продуктах дорогих у закупівлі [2].

Таблиця 1

**Кількість підприємств ресторанного господарства
за період 2006–2015 р. [1]**

Вид закладу ресторанного господарства	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014	2015
Ресторани	726	823	998	1215	1408	1460	1553	1540	1408	1422
Кафе, закусочні та буфети	6722	7928	8034	8868	9452	9049	9108	7434	5327	5415
Бари	682	725	814	754	2453	2448	2466	2146	2017	2030
Їдальні	4488	4585	4642	6455	9990	9891	9695	9441	9157	9039
Усього	12618	14061	14488	17292	23303	22848	22822	20561	17909	18176

Ситуація ринку ресторанного бізнесу в 2015 році була трохи кращою, ніж – 2014 році. За минулий рік, за даними «Ресторанного консалтингу», закрилося 143 ресторани, тоді як відкрилося 58 нових закладів. Також припинилося падіння відвідуваності. Тоді в Україні сформувався певний прошарок населення, яке харчується поза межами дому, і його кількість перестала скорочуватися. Стали популярнішими концептуальні заклади з авторською кухнею, у той час як заклади, що зробили акцент на національній кухні, у стравах якої використовувалися імпортовані продукти, почали нести збитки. Наприкінці 2015 року ситуація покращилася: в Україні відкрилося близько 100 нових закладів ресторанного господарства, що дало змогу вважати, що ресторатори все ж вчаться пристосовуватися до кризи та нести найменші втрати.

Загалом за період 2015 року кількість ресторанів збільшилася на 1%, кафе, закусочні, буфетів – на 2%, барів – менше ніж на 1%, а їдальнь стало менше майже на 2%; усього кількість закладів ресторанного господарства збільшилась на 2%.

Товарообіг є одним із головних показників результативності господарської діяльності підприємств ресторанного господарства і важливим чинником забезпечення економічного зростання галузі в цілому [4-5]. Товарообіг підприємств ресторанного господарства упродовж 2006–2010 років зріс більше ніж на 50% (у 2006 р. – 9,1 млрд грн, у 2010 р. – 17,9 млрд грн). На період 2011–2012 р. також спостерігалось збільшення товарообігу на 15% (у 2011 р. – 19,3 млрд грн, у 2012 р. – 22,7 млрд грн). Обіг ресторанного господарства за 2014 р. порівняно з попереднім роком (на кінець 2013 року обсяг товарообігу становив 24 млрд грн) зменшився на 14,3% і становив 21 млрд грн. Та вже у 2015 році спостерігалось зростання обсягу товарообігу підприємств ресторанного господарства на 8%. Простежити динаміку зміни товарообігу підприємств ресторанного господарства можна за допомогою табл. 2.

Таблиця 2

Товарообіг підприємств ресторанного господарства за період 2006–2015 р.р., млрд грн. [6]

Вид закладу ресторанного господарства	2006 р.	2007 р.	2008 р.	2009 р.	2010 р.	2011 р.	2012 р.	2013 р.	2014 р.	2015 р.
Підприємства ресторанного господарства (ресторани, кафе, бари, закусочні, їдальні)	9,1	11,7	15,6	15,4	17,9	19,3	22,7	24	21	22,8

Аналіз загального обсягу товарообігу проводиться одночасно з аналізом обігу за продукцією власного виробництва та обсягом випуску страв. У результаті проведеного аналізу встановлено неоднозначну тенденцію розвитку ресторанного господарства. Так, на фоні загального позитивного вектору його динаміки у період дослідження у 2009 та 2014 роках був незначний спад на 14,3%. Та вже у 2015 році спостерігалось зростання обсягу товарообігу підприємств ресторанного господарства на 8%.

Про несформованість ринку свідчить відсутність єдиного підходу до класифікації ресторанів. Марк Зархін, генеральний директор компанії «Системи швидкого харчування» виділяє класичні ресторани, ресторан швидкого обслуговування та ресторан швидкого харчування – фаст-фуд. Ще експерти диференціюють ресторани за типом кухні, яка домінує в закладі. Сьогодні в ресторанах України в основному популярні українська, комбінована європейська та японська кухні. Найбільш дорогою деякі експерти називають французьку кухню, в той час коли інші такою

вважають японську. Найдешевшою кухнею експерти вважають українську – домашню кухню, формат, в якому працюють ресторани швидкого обслуговування. Загалом, сьогодні в наших ресторанах представлені, окрім вищезгаданих, ще грузинською та мексиканською кухнями. Загалом всі експерти згодні з комплексним підходом до визначення категорій ресторанів, і неможливістю класифікувати ресторани лише по вартості чеку.

На ринку ресторанного бізнесу присутня недосконала конкуренція – конкуренція між крупними компаніями і дрібними та середніми фірмами, яка базується на впровадженні нових досягнень науки і техніки у виробництво і спрямована на урізноманітнення та поліпшення якості надання послуг. На даному ринку фірми застосовують як цінові, так і нецінові методи конкуренції.

Основними лідерами на ринку ресторанного бізнесу в нижньому ціновому сегменті є «МакДональдз», «Швидко», «Містер Снек», «Мак смак», «Пузата хата», «Два гусаки» та «Системи швидкого харчування» (ТМ «Піца Челентано та «Картопляна хата»). На даному ринку ефективно функціонують ще багато малих маловідомих ресторанів, які в сукупності займають значну частку ринку і створюють серйозну конкуренцію для фірм-лідерів.

Розрахувавши рівень концентрації за допомогою коефіцієнта концентрації та рівень монополізації, за допомогою індекса Герфіндаля-Гіршмана було встановлено, що дана галузь не є монополізованою, у ній низький рівень концентрації підприємств і тут функціонує дуже багато підприємств, які інтенсивно змагаються між собою.

Література:

1. *Державна служба статистики України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.ukrstat.gov.ua>*
2. *Остапчук О. Є. Статистичний щорічник України за 2014 рік / О. Є. Остапчук. – Київ : Август Трейд, 2015. – 29 с.*
3. *Остапчук О. Є. Статистичний щорічник України за 2015 рік / О. Є. Остапчук. – Київ : Август Трейд, 2016. – 29 с.*
4. *Огляд ринку роздрібно́ї торгівлі України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://inventure.com.ua/analytics/investments/obzor-rynkaroznichnoj-torgovli-ukrainy>*
5. *Боженьова І. М. Особливості структури та управління товарооборотом закладів ресторанного господарства / І. М. Боженьова, В. В. Троян, Т. М. Молодовець. – Ст., 2013. – 20 с.*
6. *Кононенко Т. П., Полстяна Н. В., Федак В. І., Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://elib.hduht.edu.ua/bitstream/123456789/1823/1>*