

УДК 640.4

Постернак Є.С.
студент гр. МТЕ-432м
Національний університет «Запорізька політехніка»
м. Запоріжжя, Україна
наук. кер. – к.е.н., доцент Кукліна Т.С.

ПРОЕКТУВАННЯ ПОСЛУГ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Харчування – природна потреба будь-якої людини. Крім звичайної і невід’ємної потреби, харчування в туризмі розглядається і як важливий елемент розваги і пізнання місцевої культури, зокрема гастрономії. Національна кухня являє собою важливий елемент культури народу, несе чіткі відмітні риси, є елементом пізнання і способом одержання задоволення.

Відкриття закладу (підприємства) ресторанного господарства узгоджується з органами місцевого самоврядування, установами державної санітарно-епідеміологічної служби в установленому законодавством порядку. Попит на продукцію громадського харчування вивчається і прогнозується на рівні галузі, підприємства. Дослідження попиту на рівні галузі спрямовано на

вирішення таких завдань, як визначення напрямку розвитку галузі, прогнозування та планування товарообігу в цілому по галузі або за окремим регіонам. Результати дослідження попиту на рівні підприємства необхідні для поточного планування і оперативного управління безпосередньо на підприємстві [1].

Один з методів прогнозування попиту на продукцію громадського харчування базується на застосуванні структурних моделей попиту, побудованих на основі даних вибірових обстежень бюджетів сімей в розрізі окремих соціальних груп населення. Структурна модель попиту представлена в таблиці 1, де наведено групування сімей за розмірами душевого доходу та числова характеристика грошових витрат на купівлю товарів, у тому числі на продукцію та послуги громадського харчування.

Таблиця 1

Структурна модель попиту, млн. грн.

Група сімей за доходами на одного члена сім'ї	Питома вага групи в загальній численості	Витрати на покупку продовольчих товарів					
		Всього	В тому числі				
			Хліб та булочні вироби	М'ясо та м'ясні продукти	Молоко та молочні продукти		Продукція громадського харчування
1	10	36,0	3,8	8,4	2,0	...	4,0
2	20	38,0	4,0	9,5	2,5	...	5,5
3	35	45,0	4,1	11,0	3,0	...	7,0
4	20	54,0	4,2	12,0	3,0	...	9,0
5	10	61,0	4,3	13,5	2,9	...	12,1
6	5	68,0	4,4	15,0	2,8	...	16,2
В середньому	-	47,2	4,1	11,1	2,8	...	7,8

На основі структурної моделі попиту можна визначити середні річні витрати на одного члена сім'ї на продукцію громадського харчування [2].

При прогнозуванні попиту на найближчу перспективу може бути використано метод експертних оцінок попиту. Сутність його полягає в узагальненні досвіду працівників, що займаються вивченням попиту, добре знають особливості формування ринку кулінарної продукції і володіють необхідною інформацією.

При прогнозуванні попиту використовується метод розрахунку

коефіцієнта еластичності. Залежність попиту на продукцію і послуги підприємства харчування від рівня цін, грошових доходів населення або інших чинників може бути виявлена на основі вивчення еластичності попиту [3].

Сучасним законодавством передбачено обов'язкове введення системи НАССР в закладі ресторанного господарства. Положення нового Закону покладають відповідальність за виробництво безпечної продукції на ресторан та передбачають розроблення, введення в дію та застосування постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних чинників та контролю у критичних точках.

Література:

1. Проектування послуг в харчуванні. URL: <http://gua.convdocs.org/?q=%BA%D1%82D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%B0%%D1%96>. (дата звернення: 20.10.2023 р.).
2. Павленкова П.П. та ін. Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. 130 с.
3. Мальська М.П., Гаталяк О.М., Ганич Н.М.. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика) : підручник. Київ : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.