

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ
ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
ім. Г. Е. ВЕЙНШТЕЙНА**



ТЕЗИ

**ІІІ ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ СТУДЕНТСЬКОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
«АКТУАЛЬНІ АСПЕКТИ СОЦІАЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ:
ПОГЛЯД МОЛОДІ»**

**6 – 7 КВІТНЯ 2021 р.
м. Одеса**

заочної форми навчання / Укл. Н.Й. Басюркіна, Т.В. Свистун. Одеса: ОНАХТ, 2016. 38 с.

2. Сайт Агромаг. https://agromage.com/stat_id.php?id=326 (дата звернення 21.03.2021 р.).

РИНКОВІ ВІДНОСИНИ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ
Паскаренко О. В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу

Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Відтворення господарського процесу на підприємстві сфери ресторанного бізнесу пов'язано з єдністю процесів виробництва, реалізації та споживання продуктів харчування та інших послуг. Ці процеси багато в чому визначені особливостями продукції підприємства, яка може набувати три конкретні форми: форму матеріального продукту (товару), форму роботи і форму послуги (при цьому робота та послуга, як правило, має товарну форму).

Якщо господарюючий суб'єкт сфери ресторанного бізнесу працює за «виробничою схемою», тобто реалізує продукцію власного виробництва, то результатом його діяльності є: вироблені товари - приготовані страви з відповідної продовольчої сировини; виконані роботи - результат підвищення «ступеня кондиції», або корисності вже наявного матеріального продукту; надані послуги, основною ознакою яких є відсутність у них матеріально-речової форми.

Якщо підприємство працює по так званій «торговій схемі» - реалізує товар невідчуженого виробництва, то продукція такого підприємства поставляється в формі виконаних робіт (зберігання, приймання товару, його розігрів і т.п.) і наданих послуг (продавця, касира, офіціанта, бармена, адміністратора і т.д.). [1]

Сфера харчування відрізняється від промисловості і торгівлі тим, що саме вона створює умови для прийому їжі, організовує процес харчування, одночасно виконуючи виробничі функції з приготування страв і здійснюючи чисто торгові операції.

Продукція сфери ресторанного бізнесу має ряд принципових особливостей. Розглянемо їх докладніше.

Продукція галузі:

- носить комплексний, багатофункціональний характер; це викликано співіснуванням багатопрофільних підприємств різних типів, спеціалізації, обсягів виробничої діяльності, що реалізують різні маркетингові стратегії з урахуванням поставки непрофільних послуг;

- створює умови для коригування використання вільного часу споживача на час підготовки і приготування їжі, організованих підприємством;

- створює умови для коригування структури витрат споживача внаслідок визначення раціональних норм споживання саме підприємством;

- має жорстку залежність асортименту і якості страв від змісту поставки відповідної сировини;

- має залежність широкого асортименту продукції підприємства від фактору сезонності виробництва і поставки сировини. [2]

У зв'язку з відносно низькими питомими витратами на початкове обзаведення ресторанним бізнесом багато підприємців високо мотивовані починати і розвивати свою справу. Крім цього, окремі форми обслуговування ще в більшій мірі характеризуються малою капіталізацією (наприклад, організація обіду на дому, харчування на підприємстві-замовнику і т.п.). З іншого боку, на підприємствах галузі висока товарооборотність, швидкість обороту коштів, що забезпечує швидку окупність вкладень за відносно нетривалий період часу.

У ресторанній справі досить значні позиції тіньової економіки. Це викликано тим, що висока частка розрахунків здійснюється за готівкові кошти (варто зауважити, що саме в готівковій грошовій формі кошти є найбільш ліквідними з усіх існуючих).

Можливість ведення господарських операцій за межами організованого обліку дозволяє багатьом підприємницьким структурам це використовувати в цілях досягнення власних конкурентних переваг, що в даному контексті є явним організаційно-економічною перевагою цієї сфери діяльності в порівнянні з багатьма іншими.

Очевидно, що продукція сфери ресторанного бізнесу є реально доступною для високоприбуткових верств населення та представників так званого «середнього» класу. З ростом якості життя в країні і регіоні і, як наслідок, підвищенням платоспроможності споживача, з одного боку, а з іншого - підвищенням ролі сфер відпочинку, дозвілля, розваг збільшується «ресторанна» складова відповідної комплексної соціальної послуги. Все це додатково стимулює бурхливий розвиток ресторанної справи в нашій країні.

Література:

1. Гірняк Л. І. Сучасний стан, перспективи та тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні. *Економіка та управління підприємствами*. 2018. №16. С. 71-76.
2. Малиновська О. Ю. Сучасні тенденції розвитку ресторанного бізнесу в Україні. *Географія та туризм*. 2019. Режим доступу: https://tourlib.net/statti_ukr/malynovska.htm.

ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ ЗАМІСЬКОГО КОМПЛЕКСУ В РАМКАХ РОЗВИТКУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ

Саламаха Г. С., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу

**Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса**

Кожна людина має потребу у відпочинку, проведенні дозвілля. На думку фахівців найбільш важливий і ефективний в умовах постійних психічних перевантажень і гіподинамії – активний відпочинок на лоні природи.

133. **ДОСЛІДЖЕННЯ І ПРОГНОЗУВАННЯ РОЗВИТКУ РИНКУ БОРОШНА В УКРАЇНІ** 279
Міхасенко О.В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Басюркіна Н. Й, д.е.н, професор
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
134. **ОЦІНКА ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ РЕКОНСТРУКЦІЇ КОНСЕРВНОГО ЗАВОДУ** 281
Вівіровська О. А., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Басюркіна Н. Й, д.е.н, професор
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
135. **РИНКОВІ ВІДНОСИНИ В СФЕРІ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ** 283
Паскаренко О. В., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
136. **ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЕКТУ ЗАМІСЬКОГО КОМПЛЕКСУ В РАМКАХ РОЗВИТКУ ОДЕСЬКОГО РЕГІОНУ** 284
Саламаха Г. С., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Свистун Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
137. **КОНКУРЕНТНІ ПЕРЕВАГИ ТА ПРИВАБЛИВІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ШОКОЛАДНИХ ВИРОБІВ** 286
Шарова Д. А., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
138. **УДОСКОНАЛЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ПОСЛУГ WELLNESS-ІНДУСТРІЇ** 288
Купріянова О. С., студентка спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», СВО «Бакалавр», Факультет технології зерна і зернового бізнесу
Науковий керівник: Савченко Т. В., к.е.н., доцент
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
139. **ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ІНВЕСТИЦІЙНОЇ ПРИВАБЛИВОСТІ ПІДПРИЄМСТВ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ** 289