

**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**

Дослідження показують, що ефективно працюють ті підприємства, що використовують сучасні інформаційні канали, координують інформаційні потоки, володіють оперативною інформацією про ринкове середовище, виробництво та постачання, тобто всією необхідною інформацією про фінансово-господарську діяльність для швидкого прийняття рішень.

Література:

1. Elitarium: [Веб-сайт]. Офіційний сайт URL:<http://www.elitarium.ru/informacionnye-potoki-upravlencheskoe-obshhenie-rukovoditel-podchinennyj-informacija> (дата звернення: 09.03.2021).
2. Довідник 24: Офіційний сайт URL: https://spravochnick.ru/logistika/logisticheskie_potoki/informacionnye_potoki/#vi-dy-informacionnyh-potokov (дата звернення: 10.03.2021)
3. Economy-ru.info. Офіційний сайт URL: <https://economy-ru.info/info/89601/> (дата звернення: 05.03.2021).
4. Studfile.net. Офіційний сайт URL: <https://studfile.net/preview/1644430/page:11/> (дата звернення: 10.03.2021)
5. logb2b.ru. Офіційний сайт URL: <http://www.logb2b.ru/about/biz-logi/informacia/info-potoki> (дата звернення: 10.03.2021)
6. Розвиток Української IT-індустрії. Дослідження URL: https://ko.com.ua/files/u125/Ukrainian_IT_Industry_Report_UKR.pdf (дата звернення: 10.03.2021)

РОЗВИТОК КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ ПОЗА ДОМОМ В УКРАЇНІ НА ОСНОВІ АНАЛІЗУ РИНКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Полянська Ю.Ю., СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – ст. викл. Коренман Є.М.

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

В Україні культура харчування на сьогоднішній день залишається більшою мірою консервативною. Незважаючи на те, що частка людей, які частіше вважають за краще їсти поза домом, поступово зростає, все ж велика частина як і раніше віддає перевагу їжі, приготовленій на власній кухні.

Українці витрачають на приготування в середньому близько 13 годин на тиждень. Переконавання в тому, що домашня їжа корисніше, досить поширене. Частка людей, які хоча б раз на місяць харчувалися поза домом, в цілому по Україні становить близько 30% (згідно з результатами опитування Київського міжнародного інституту соціології, у 2018 році). Цей показник набагато вище серед молодих людей віком до 30 років - 55%. При цьому чоловіків серед них більше - дві третини, жінок - половина. У віці 30-39 років регулярними відвідувачами ресторанів є 56% чоловіків і 34% жінок.

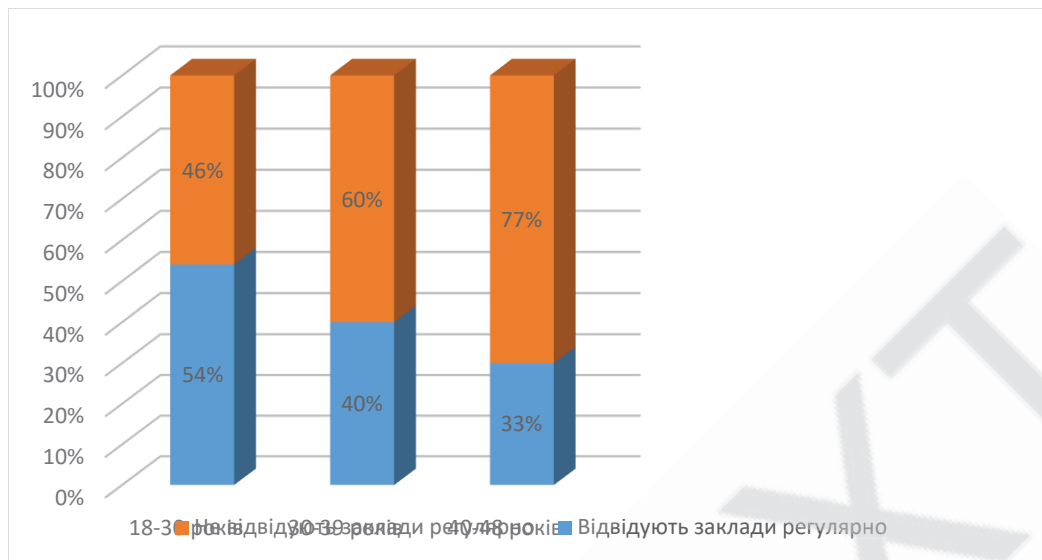


Рис.1 – Вікова структура регулярних відвідувачів закладів громадського харчування в Україні в 2017 р. за даними Київського міжнародного інституту соціології, %

Аналіз ринку громадського харчування переконує нас, що бажаючих поїсти поза домом стає все більше. Питання полягає в тому - де вони можуть це зробити. Коли ми розглядали загальну структуру ринку, то визначили, що найбільшу його частку займають окремі заклади громадського харчування - кафе, ресторани, бари, фаст-фуди і тому подібні. Ось до них і направляється більшість бажаючих перекусити, щільно пообідати або романтично повечеряти.

Ринок харчування поза домом в Україні демонструє стійкі темпи розвитку. На споживання послуг харчування поза домом основний вплив має рівень добробуту населення і купівельної активності. За прогнозами Міністерства економічного розвитку і торгівлі, зростання заробітної плати буде мати випереджальні темпи по відношенню до інфляції, що матиме позитивний ефект для платоспроможності населення.

Ресторанний ринок в Україні тривалий час демонстрував значні темпи зростання. Так, місткість ринку за 2017 рік зросла на 46,9%. У 2017-му році кількість закладів перевищило показники докризового 2013 року року. У 2018 році ринок продовжував зростати, однак спостерігається деяке скорочення темпів зростання сегменту.

В Україні налічується близько 15 тисяч закладів громадського харчування, включаючи бари, паби, ресторани, кафе і фаст-фуд. Незважаючи на велику кількість закладів в столиці і туристичних містах в Україні, загальний ринок громадського харчування залишається ненасиченим.

За даними дослідницької компанії Nielsen, в 2017 р в шести найбільших містах України (Києві, Львові, Одесі, Харкові, Запоріжжі та Дніпрі) функціонувало 10 994 підприємств в сфері харчування. З них найбільша частка припадала на установи типу кафе і ресторанів - 46% (5009 од.). Закладів в категорії Fast Food дещо менше - 40% (4427 од.), Частка барів, пабів і нічних клубів найнижча - 14% (одна тисяча п'ятсот п'ятьдесят вісім од.)

Очікується, що нові ресторани в 2019 році буде відкрито на 20% менше, так як не вистачає приміщень в популярних місцях (центр міста, в місцях з великою прохідністю або на нових масивах), а також через значно підвищену плату за оренду.

Очікується зростання популярності концептуальних ресторанів, а також закладів з паназіатською кухнею (в'єтнамської, корейської та іншими), закладів з недорогими морепродуктами та італійськими ресторанами.

Також в 2019 - 2020 р споживачам запропонують сфокусувати увагу на фуд-кортах, або фуд-холах, тобто великому приміщенні, де багато маленьких закладів з різними кухнями. Даний формат стрімко набирає популярність в країні.

Аналіз ресторанного ринку України показує, що якщо наша країна продовжить розвиватися в напрямку досягнення європейського рівня життя, то підприємці, які вклали гроші в цю галузь, можуть готуватися до зростання доходів. На відміну від відвідувачів фаст-фудів, український ринок харчування поза домом сягатиме повного насичення ще довго.

Література:

1. Pro-Consulting. Аналіз ринку громадського харчування (HoReCa, кейтеринг, а також харчування на АЗС) [Електронний ресурс] / Pro-Consulting // Pro-Consulting. – 2020. – Режим доступу до ресурсу: <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/analiz-rynka-obshestvennogo-pitaniya-horeca-kejtering-takzhe-pitanie-na-azs>.

2. Pro-Consulting. Ринок харчування поза домом в Україні [Електронний ресурс] / Pro-Consulting // InVenture Investment Group. – 2019. – Режим доступу до ресурсу: <https://inventure.com.ua/analytics/investments/rynok-pitaniya-vne-doma-v-ukraine>.

ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ОПЕРАЦІЙНОЇ СТРАТЕГІЇ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА

**Юрчак М.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Відоменко І.О.**

Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса

Ефективність діяльності будь-якого підприємства залежить від правильного розподілу ресурсів підприємства в його операційній системі з урахуванням зовнішніх факторів. Операційна система - це ключова система компаній, яка виробляє продукцію або надає послуги суспільству. Особливістю операційної системи є те, що вони створюють взаємодію людей та обладнання. Основний принцип ефективної операційної системи полягає в тому, що її елементи повинні бути взаємозалежними та скоординованими: такі елементи, як люди, машини, матеріали та інструменти, повинні бути єдиними. Операційні системи завжди знаходяться під впливом зовнішнього середовища [1]. Враховуючи кризові явища, від яких потерпає Україна та світ в наслідок пандемії коронавірусу, для виживання в такому зовнішньому середовищі підприємствам слід застосовувати стратегічний інструментарій управління

- Науковий керівник – д.е.н., доц. Радченко О. П.
Одеський національний університет імені І. І. Мечникова, м. Одеса
66. **РОЗВИТОК АНТИКРИЗОВОГО УПРАВЛІННЯ НА ПІДПРИЄМСТВАХ КОНДИТЕРСЬКОЇ ГАЛУЗІ** 138
Ступницька М.І., СВО «Магістр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – проф. Седікова І. О.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
67. **ФІНАНСОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СТАЛОГО РОЗВИТКУ УКРАЇНИ В УМОВАХ ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЇ** 140
Муркалова Д.І., студ. СВО «Бакалавр», ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Мужайло В.Д.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
68. **УПРАВЛІННЯ ІНФОРМАЦІЙНИМИ ПОТОКАМИ ІТ ПІДПРИЄМСТВ** 141
Прунчак М.М., СВО «Магістр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник: к.е.н., доц., докторант Козак К.Б.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
69. **РОЗВИТОК КУЛЬТУРИ ХАРЧУВАННЯ ПОЗА ДОМОМ В УКРАЇНІ НА ОСНОВІ АНАЛІЗУ РИНКУ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ** 144
Полянська Ю.Ю., СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – ст. викл. Коренман Є.М.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
70. **ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ОПЕРАЦІЙНОЇ СТРАТЕГІЇ ТОРГОВЕЛЬНОГО ПІДПРИЄМСТВА** 146
Юрчак М.О., студ. СВО «Бакалавр» ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Відоменко І.О.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
71. **ШЛЯХИ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ УПРАВЛІННЯ КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНІСТЮ ВИРОБНИКА КОНЬЯЧНИХ ВИРОБІВ** 149
Шиленко І.І., СВО «Бакалавр», ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Відоменко І. О.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
72. **УПРАВЛІННЯ РОЗВИТКОМ ЛОГІСТИЧНОЇ СИСТЕМИ ДИВЕРСИФІКОВАНОГО ПІДПРИЄМСТВА** 151
Молодід А. Ю., студ. СВО «Бакалавр», ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Відоменко І. О.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса
73. **УПРАВЛІННЯ ЕФЕКТИВНІСТЮ ДІЯЛЬНОСТІ ВИНОРОБНОГО ПІДПРИЄМСТВА** 153
Курганова А.В., студ. СВО «Бакалавр», ф-ту ММіЛ
Науковий керівник – к.е.н., доц. Відоменко І.О.
Одеська національна академія харчових технологій, м. Одеса