

ECONOMICS

UDC 338.488.2:640.43

EOI 10.11232/2663-4139.14.05

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕСТОРАННОЇ ГАЛУЗІ МІСТА ВІННИЦЯ

ПРОЦЕНКО Вікторія Русланівназдобувач вищої освіти факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування
Вінницький торговельно-економічного інститут КНТЕУ**НАУКОВИЙ КЕРІВНИК:****СЕМКО Тетяна Василівна**канд. т. наук, доцент, доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи
Вінницький торговельно-економічного інститут КНТЕУ

УКРАЇНА

Анотація.

Статтю присвячено аналізу сучасного стану ресторанної галузі міста Вінниця. На конкретному прикладі проведено маркетингові дослідження ринку, що дозволяють здійснити аналіз конкурентного середовища.

Ключові слова: ресторанна галузь, маркетингові дослідження, аналіз ринку, конкурентне середовище, попит.

Постановка проблеми. Ресторанне господарство у сучасному світі – це не тільки вид економічної діяльності, це – комплексна сфера послуг, адже має забезпечити: належну організацію харчування на високому рівні, організацію спілкування, відпочинку, більш повне задоволення соціально-культурних потреб відвідувачів. На етапі проектування закладу ресторанного господарства важливо провести дослідження ринку. Аналіз конкурентного середовища є першим кроком до створення успішного закладу, який буде користуватися попитом у населення та стане рентабельним бізнесом для власників.

Вінниця сьогодні – сучасне та прогресивне місто, розташоване у самому центрі України. Його історія почалася ще з 1363 року, коли вперше у письмовій формі було згадано місто, з моменту будівництва замку литовськими князями Коріатовичами.

Вже шостий раз поспіль Вінниця займає перше місце у рейтингу найкомфортніших міст для життя в Україні. Від легендарних мурів XVI-го століття – до сучасних хабів, коворкінгів та торгових центрів. Від чудернацьких і привітних бронзових скульптур – до масштабних культурно-мистецьких проєктів. Від стріт-арту – до галерей

© Проценко В.Р., 2020

© Protsenko V., 2020

<https://ojs.ukrlogos.in.ua/index.php/2663-4139><https://eoi.citefactor.org/10.11232/2663-4139.14.05>

та театрів. Як перлина Поділля, Вінниця зберігає надбання багатьох поколінь та бере активну участь у мистецькому житті країни та Європи. Це робить Вінницю сучасним європейським містом.

Вінниця знаходиться на відстані трьох годин подорожі автомобілем від Києва. Через залізничну та автобусні станції проходить більше 30 автобусних та залізничних маршрутів в усі куточки нашої країни та за кордон, зокрема до Польщі, Білорусі та Молдови. Також місто має міжнародний аеропорт, що робить Вінницю зручним туристичним центром.

Особлива історія, мистецька атмосфера, розвинена інфраструктура надихають багатьох людей створювати власний бізнес, в тому числі відкривати заклади ресторанного господарства.

Відкриття успішного ресторану – результат наполегливої праці на усіх етапах його проектування. Одним з перших таких етапів є обґрунтування його створення та ефективності функціонування в сучасних ринкових умовах. Без проведення маркетингових досліджень це зробити не можливо.

Щоб просування ресторану було ефективним, а число постійних відвідувачів збільшувалося, ресторатор повинен знати, що таке маркетинг ресторану, і вміти грамотно використовувати у своєму бізнесі його інструменти. Серед універсальних функцій маркетингу виділяють збір інформації та дослідження ринку.

Оцінюючи поточну ситуацію вінницького ринку внутрішньої торгівлі та побутових послуг варто зазначити, що у сфері торгівлі, ресторанного господарства та послуг станом на 01. 10. 2019 р. працювало 2315 об'єктів різної форми власності, з яких ресторанного господарства – 447. За минулий рік у Вінниці розпочали свою діяльність 7 об'єктів ресторанного господарства [1].

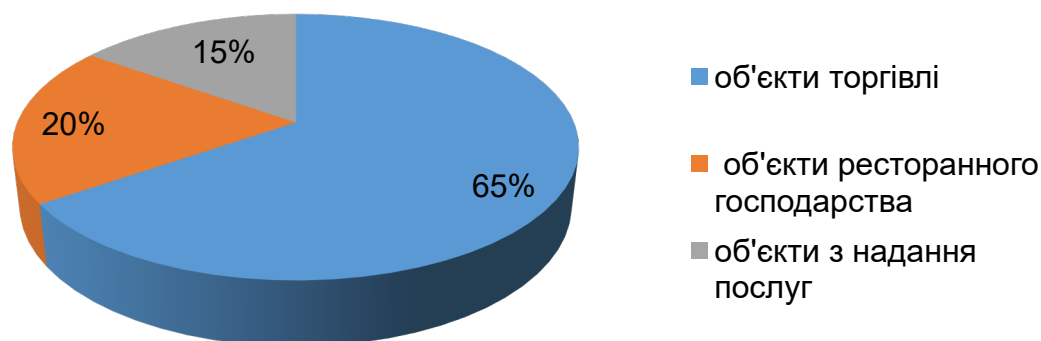


Рис. 1. Стан ринку внутрішньої торгівлі та побутових послуг станом на 01.10.2019 р.



На ресторанне господарство Вінниці впливають фактори, серед яких:

- економічна ситуація;
- чисельність населення міста;
- розташування виробничих підприємств, адміністративних, соціально-культурних і навчальних закладів;
- наявність підприємств роздрібної мережі;
- купівельна спроможність населення і попит на продукцію ресторанного господарства;
- прийняті нормативи розміщення мережі підприємств ресторанного господарства.

Порівняно з минулим століттям, у Вінниці, загалом як і в Україні, крок за кроком, поступово став відроджуватися ресторанний ринок, що підкоряється економічним законам попиту, пропозиції і конкуренції. Розширилося число ресторанів та інших закладів харчування.

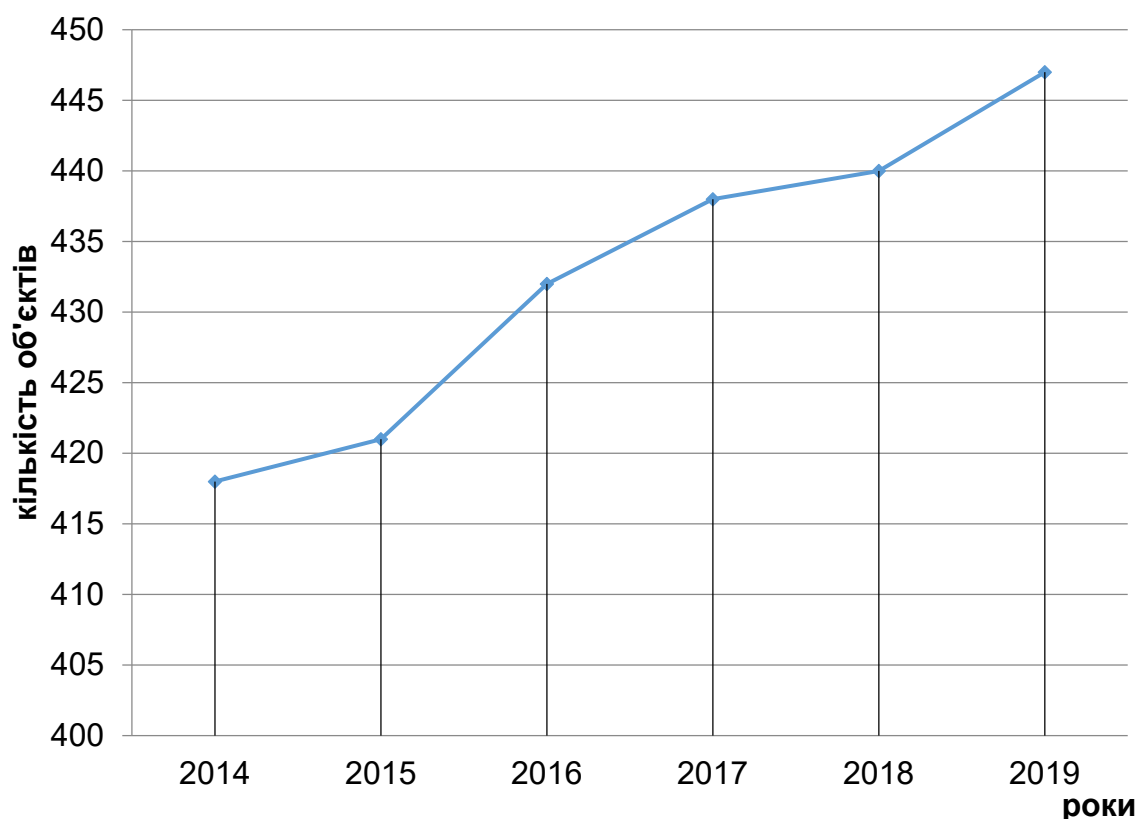


Рис. 2. Динаміка зростання кількості діючих комплексних закладів ресторанного господарства у м. Вінниця



На розробленій вище діаграмі чітко спостерігається позитивна динаміка збільшення об'єктів ресторанного господарства. Якщо в 2014 році їх було 418, то в минулому 2019 – вже 440. Це свідчить, що незважаючи на ряд складнощів (висока орендна плата, плінність персоналу, бюрократія, залежність від сировини), даний вид підприємництва здатен адаптуватися до сучасних ринкових умов.

Про стрімкий розвиток ресторанів у Вінниці, високий рівень обслуговування, якість їжі, розумну цінову політику свідчить і те, що два вінницькі заклади потрапили до престижного рейтингу «ТОП-100 кращих ресторанів України». Даний рейтинг формують висококваліфіковані фахівці, серед яких успішні ресторатори, ресторанны критики та гасроблогери.

Перший вінницький заклад серед кращих ресторанів України визнано заклад з грузинською та європейською кухнею, що розташований на вулиці Архітектора Артинова, ресторан “Марані”. У виданні, що проводить рейтинг відзначили, що “у меню — традиційна грузинська кухня: хачапури, лобіо, хінкалі, чанахі, різні м'ясні страви, грузинські сири і вина тамтешніх виробників. Для прихильників класики — європейські салати і закуски”. Середній чек в “Марані”, за висновками редакції, становить 400 гривень.

Другим вінницьким закладом, що потрапив до рейтингу є “Іль де Франс” — атмосферний ресторан з французькою кухнею. Він розташований на вулиці 600-річчя. Середній чек тут значно більший і становить 600 гривень. Видання відзначає, що “любителів французької кухні потішать затишний інтер'єр, гарна літня тераса, а найголовніше — відмінна їжа: починаючи з різноманітних салатів і десертів та закінчуючи знаменитими жаб'ячими лапками і равликами” [2].

Зважаючи на аналіз діючого ринку, можна зазначити, що у Вінниці заклади ресторанного господарства представлені у широкому асортименті і різними кухнями. За словами Дмитра Борисова, власник та бренд-шеф відомої в Україні однойменної мережі ресторанів, зараз в тренді суші, піца, хінкалі та чебуреки. І справді, останніми роками великою популярністю у Вінниці користуються заклади з грузинською кухнею. Серед звичних лідерів є також італійська, українська, американська кухні. Страви цих кухонь тримаються серед лідерів вже десятки років. Варто зазначити що більшість закладів мають в своїх меню страви різних змішаних національних кухонь, і лише останніх 5 років спостерігається тенденція створення ресторанів, які спеціалізуються на одній, максимум – двох національних кухнях. І серед найпопулярніших – саме заклади з грузинською кухнею.



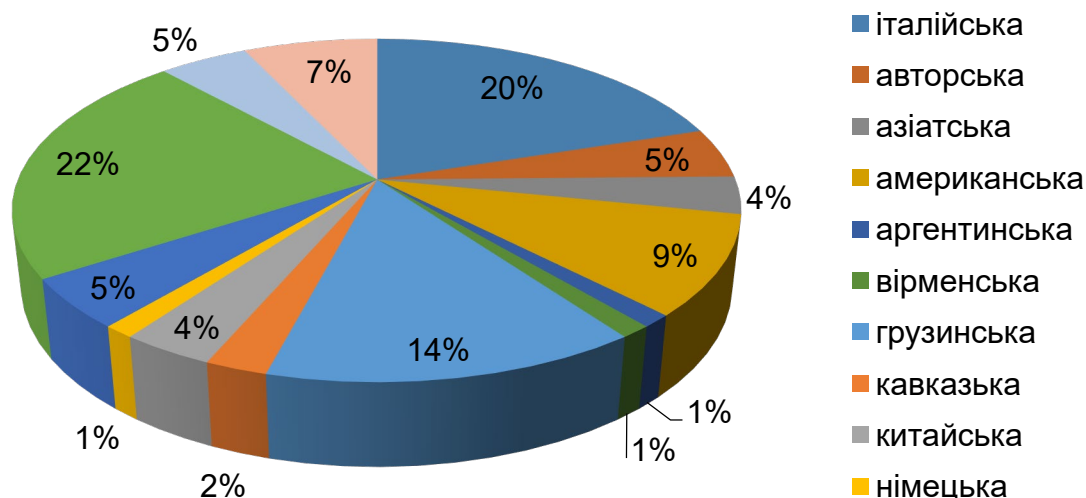


Рис. 3. Відсоткове співвідношення національних кухонь серед закладів ресторанного господарства Вінниці

Що стосується типів закладів ресторанного господарства, то найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства у Вінниці займають ресторани, кафе та кав'ярні (більше половини) що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств.

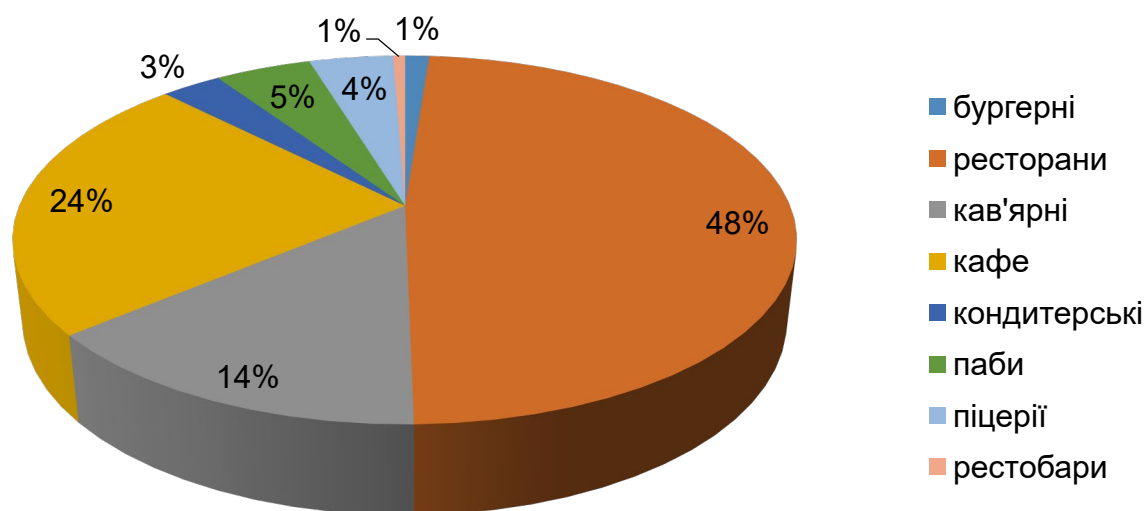


Рис. 4. Відсоткове співвідношення типів закладів ресторанного господарства у Вінниці



Таким чином, маючи результати маркетингового дослідження ринку міста, можна обрати місце розташування та визначити концепцію майбутнього закладу.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:

- [1] Вінницька міська рада. <https://www.vmr.gov.ua/Branches/ContentLibrary/792eccf1-4802-4756-ae13-b2280969f6cf/3/12.12.2019%20р.%20№3087.pdf>
- [2] Вінницький інформаційний портал «Вежа». <https://vezha.ua/dva-vinnytski-zaklady-potrapyly-do-rejtyngu-top-100-krashhyh-restoraniv-ukrayiny-2018/>

RESEARCH OF THE RESTAURANT INDUSTRY OF THE CITY OF VINNYTSA

PROTSENKO V., *Student of the Faculty of Trade, Marketing and Services*
Vinnytsia Institute of Trade and Economics of KNUTE

SCIENTIFIC ADVISER:

SEMKO T., *Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Associate Professor of Tourism and Hotel and Restaurant Business*
Vinnytsia Institute of Trade and Economics of KNUTE

UKRAINE

Abstract. The article is devoted to the analysis of the current state of the restaurant industry in Vinnytsia. Market research was conducted on a specific example. This allows you to analyze the competitive environment.

Keywords: *restaurant industry, marketing research, market analysis, competitive environment, demand.*

