

УПРАВЛІННЯ ЗМІНАМИ НА СУЧАСНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ США В КОНТЕКСТІ ПРОДОВОЛЬЧОЇ БЕЗПЕКИ

Бурковська А.І.

*Бурковська А.В., канд. екон. наук, доцент
Миколаївський національний аграрний університет*

Продовольча безпека в сучасному світі розглядається в контексті базових цілей Організації Об'єднаних Націй та є одним із пріоритетних напрямів національних політико-економічних курсів багатьох країн світу. Управління змінами на сучасних підприємствах ресторанного бізнесу має враховувати основні тенденції сталого розвитку загалом і продовольчої безпеки зокрема.

В процесі аналізу існуючих змін у сфері ресторанного бізнесу важливо розуміти основні тенденції, пов'язані із споживчим попитом на існуючі товари і послуги (рис. 1).

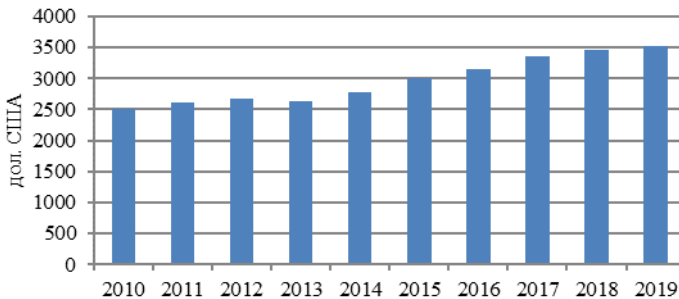


Рис. 1. Середньорічні видатки на харчування домогосподарств США за межами дому з 2010 по 2019 рік (у доларах США)

Джерело: побудовано авторами на основі [1].

Цей графік відображає середньорічні витрати на продовольство домашніх господарств США поза домом з 2010 по 2019 рік. У 2019 році середні витрати на продовольство поза домом домогосподарств США становили близько

3526 доларів США, що приблизно на 1026 доларів США (або 41%) перевищувало рівень базисного року.

Загальне збільшення витрат споживачів створює гарні можливості для розвитку ресторанного бізнесу, проте потребує дослідження уподобань клієнтів, включаючи їх ставлення до вегетаріанського меню, що стає все більш популярним останнім часом (рис. 2).

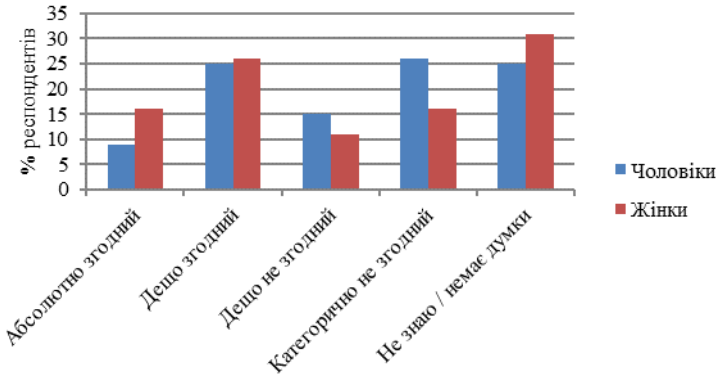


Рис. 2. Думка про ресторани, що пропонують вегетаріанські страви в США, за статтю, 2019 рік
Джерело: побудовано авторами на основі [1].

Статистика представляє громадську думку щодо того, чи повинні ресторани пропонувати вегетаріанські страви у своїх меню в США станом на березень 2019 року за статтю. Опитування показує, що 16 відсотків жінок-респондентів твердо погоджуються, що в меню ресторану повинен бути вегетаріанський варіант. У той самий час дев'ять відсотків респондентів чоловічої статі заявили, що вони твердо погоджуються з тим, що це має бути так.

Окрім складу меню підприємствам ресторанного бізнесу важливо відстежувати зміни в уподобаннях клієнтів щодо розміщення замовлень (рис. 3).

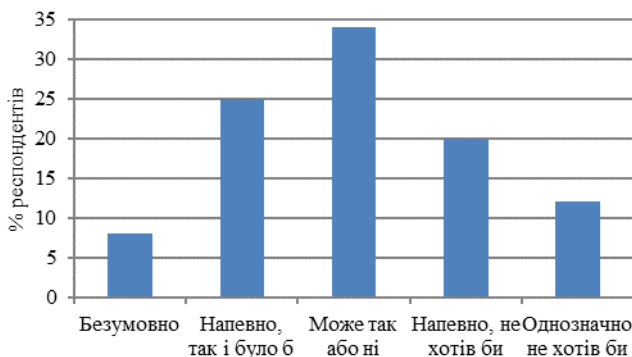


Рис. 3. Ймовірність того, що американські споживачі користуватимуться послугами замовлення ресторанів

Джерело: побудовано авторами на основі [1].

Ця статистика показує ймовірність того, що споживачі в Сполучених Штатах користуватимуться послугами попереднього замовлення, коли вони будуть доступні в ресторанах чи кав'ярнях. Згідно з опитуванням, проведеним у травні 2017 року, вісім відсотків споживачів заявили, що неодмінно скористаються цією послугою, якщо вона буде доступна.

Отже, моніторинг споживчих трендів у сфері ресторанного бізнесу дозволяє ефективно управляти змінами на підприємствах даної сфери, забезпечуючи дотримання принципів сталого розвитку та впливати на формування системи продовольчої безпеки.

Перелік посилань:

1. Eating out behavior in the U.S. *Statistics and Facts* : web-site. URL: <https://www.statista.com/topics/1957/eating-out-behavior-in-the-us/> (Last accessed: 07.04.2021).