

Як засвідчили розрахунки, для банківського кредитування характерним є посилення диференціації у кредитах, наданих нефінансовим корпораціям. При цьому спостерігається до зростання нерівномірності у наданих кредитах. Якщо у 2019 р. коефіцієнт варіації склав 271,3 %, тоді як у 2022 р. 315,9 %. Ці дані свідчать, що тенденція посилення регіональної асиметрії у розвитку банківського кредитування посилюється.

Таким чином, для сучасного ринку кредитування нефінансових корпорацій характерна глибока регіональна диференціація за показниками обсягу виданих кредитів. Основною причиною виникнення міжрегіональних диспропорцій у кредитуванні нефінансових корпорацій є надзвичайно великі обсяги кредитування м. Києва (67,0 %) та декількох інших регіонів. На нашу думку, з метою подолання негативних тенденцій необхідно стимулювати надходження кредитних ресурсів в регіони з ослабленою ресурсною базою, що буде сприяти прискоренню їх соціально-економічного розвитку.

Література:

1. Горкавий В. К. Статистика : Підручник. Третє вид., переробл. і доповн. Київ: Алерта, 2019. 644 с.

КЕЙТЕРИНГ ЯК НОВИЙ НАПРЯМ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Царюк М.В.

*Науковий керівник: Іваненко В.О., к.е.н., доцент
ЖДУ ім. Івана Франка*

У ресторанному бізнесі розгортається жорстка конкуренція за потенційних споживачів. Сучасний ритм життя змушує людей відмовлятися від домашньої кухні. Саме тому сфера ресторанного бізнесу за напрямом кейтерингу є актуальною.

Кожен заклад, який знову відкрився, прагне здивувати, запропонувати щось краще, цікаву кухню, незвичайний інтер'єр, бонуси і знижки. Тому і з розвитком ресторанного бізнесу в Україні, а також із сучасними реаліями, прийшов і західний тренд – кейтеринг. За даними української компанії з автоматизації закладів Poster POS, 19% закладів ресторанного господарства в Україні продовжували працювати навіть в перші дні війни [1].

Кейтеринг – дуже гнучкий та багатогранний бізнес. Сам термін «кейтеринг» походить від англійського дієслова «to cater», що в перекладі означає «поставляти провізію», «обслуговувати споживачів», та словосполучень «public catering» – ресторанне господарство, а також «catering trade» – ресторанний бізнес.

Суть кейтерингової послуги полягає в тому, що ресторан на спеціальне замовлення пропонує споживачеві приготування та доставку готового продукту ресторанного господарства у призначене місце (будинок, офіс, робоче місце, місце відпочинку тощо), ресторане обслуговування святкових заходів із наданням різноманітних сервісних послуг тощо.

Для ділових заходів поза рестораном і кафе, кейтеринг є надзвичайно

зручною послугою. Основною перевагою виїзного обслуговування – кейтеринг-компанії можуть працювати де завгодно, у будь-якому зручному для вас місці (конференц-зали, офіси, холи бізнес-центрів, концертних залів, даху, тераси, пляжі і узбережжя, пікніки на природі). Також для кейтерингу характерна швидкість підготовки до заходу згідно до побажань замовника. Ще одною перевагою є те, що приготування та сервірування буде залежати від ваших уподобань, побажань та тематики заходу, а також відсутність прибирання після його проведення.

Кейтеринг доволі складна послуга і не всі ресторани можуть її в себе впровадити, тому часто цим займаються спеціальні компанії. Для будь-якої послуги гостинності ключем до її успіху буде персонал, це ж саме характерно і для виїзного обслуговування. Команда персоналу має бути максимально злагодженою, точною і акуратною, тому що працювати в польових умовах і з великим скупченням людей доволі тяжко, тому без певної дисципліни ніяк.

Сучасною та принциповою проблемою при підготовці кейтерингу є підбір та оренда приміщення для проведення заходу. Це є ключовим моментом для успішної організації вашого заходу. З іншого боку, дизайн закусочних та зон відпочинку також має відповідати тенденціям. До сучасних тенденцій належать: 1. Кухар на «виклик». Послуга виїзного кухаря стає дедалі популярнішою, і об'єктивно кажучи, така їжа справді набагато смачніше, адже відразу після приготування страва не встигає охолонути і зазнати будь-якого обвітрування. Але основний акцент робить на кухарі, що і додає ексклюзивності послугі. 2. Оригінальна або автентична продукція. Крафтове пиво, продукція сироварні, фермерські овочі, фрукти – все це екологічні товари, які зараз знаходяться на піку популярності. 3. Замовлення готових сетів. Для того щоб клієнт не витрачав час на формування індивідуального меню, шеф-поварі підбирають оптимальні страви і створюють готові сети. 4. Ще один прийом в конкурентній боротьбі кейтерингових послуг – пропонувати клієнтам різноманітне меню, яке включає і традиційні страви, і доповнюється стравами вегетаріанської кухні, пісними обідами, дієтичними стравами. Великі кейтерингові компанії можуть готувати по системі роздільного харчування і навіть надати таку ексклюзивну послугу, як раціон за групою крові [2].

На жаль, ринок кейтерингових послуг насичений тільки в напрямі обслуговування свят і фуршетів. Напроти, у сфері офісних обідів він, на думку експертів, заповнений не більш, ніж на 20 % і є дуже перспективним. При цьому практично ніхто не займається доставкою обідів у чистому вигляді – такі послуги є одним з напрямів діяльності різноманітних ресторанів і кафе [4].

Також, великою проблемою на ринку виїзного обслуговування є те, що багато кейтерингових компаній в Україні декларують великий перелік послуг, що надаються, але після детальної перевірки виявляється, що багато з цих послуг пропонується на посередницьких засадах. Наприклад, майже всі кейтерингові компанії в Україні надають меблі, текстиль та інше обладнання в оренду, але самі при цьому не мають у своїй власності нічого з переліченого [3].

Отже, кейтеринг – перспективний напрямок ресторанного бізнесу, що дозволяє рестораторам забезпечити стабільність та успішність функціонування своєї організації на ринку ресторанних послуг. Враховуючи останні тенденції

кейтерингу, цей вид діяльності може стати дуже прибутковим бізнесом. Ресторанні заклади, які успішно реалізують свою продукцію, обов'язково досягнуть системи оптових цін, знижок та акцій для потенційних клієнтів. В результаті чого зможуть залучити більше споживачів.

Література:

1. Бишовець Л.Г., Куракін О.Б., Крижанівський А.І. Інноваційні технології обслуговування в сучасному ресторанному бізнесі. Харків: Новий курс. Харків, 2020. С. 53-58.
2. Ратова З.Т. Організація кейтерингу в Україні в умовах економічної кризи. URL: <http://intkonf.org/ratova-ztpopelyarav-organizatsiya-keyteringu-v-ukrayini-v-umovah-ekonomichnoyi-krizi>.
3. Андреев Г.Г. Особливості конкурентного середовища на ринку кейтерингових послуг. URL: <https://conf.ztu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/12/304.pdf>
4. Кононенко Т.П. Сучасний кейтеринг та обладнання. *Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі*. 2006. Вип.2(4). С. 264-270.

ОСОБЛИВОСТІ ДІЯЛЬНОСТІ СОЦІАЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВ В УКРАЇНІ

Шабатура Ю.Я.

*Науковий керівник: Ковтун Е.О., к.е.н., доцент
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ*

Нестабільність політичної ситуації, війна, економічна криза та потужна хвиля вимушеної міграції сповільнюють розвиток країни, тому ведення бізнесу, а особливо соціального, в таких умовах є досить ризикованим. Втім, слід відзначити, що впродовж останніх років в Україні набирають обертів потужні позитивні тренди: посилюється інституційна спроможність організацій громадянського суспільства, з'являються нові громадські ініціативи, а близькі за цінностями бізнеси консолідуються навколо тем сталого розвитку та соціальної відповідальності. Розвиток соціального підприємництва в Україні привернув увагу та почав здобувати підтримку міжнародної спільноти

Дослідженням проблем розвитку соціального підприємництва в Україні активно займаються ряд українських та зарубіжних вчених. Зокрема, А. Андрущенко, В. Бібікова, І. Камінник, О. Кіреєва, К. Коваленко, Ю. Набатова, А. Свинчук, О. Сотула, В. Удодова, В. Шаповал, З. Галушка.

Метою даного дослідження є визначення основних аспектів діяльності соціального підприємства в Україні.

Соціальне підприємництво - це підприємництво, підприємство, підприємницька діяльність, покликані вирішити соціальні проблеми та задовольнити потреби суспільства. Можна сказати, що соціальне підприємництво - це унікальна можливість поєднання соціальної місії з