

Література.

1. World Tourism Organization UNWTO Офіційний сайт Усесвітньої туристської організації : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www2.unwto.org/ru>.

2. European Travel Commission Офіційний сайт Європейської комісії по туризму : [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://etc-corporate.org/research-development>.

**ПЕРСПЕКТИВИ ТА ТЕНДЕНЦІЇ РОЗВИТКУ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УКРАЇНІ**

Онопрієнко К. Ю., студентка

Науковий керівник: Оболенцева Л. В., д. е. н., доцент

*Харківський національний університет міського господарства
імені О.М. Бекетова*

Ресторанне господарство є однією з найпопулярніших, найприбутковіших, а також найризикованіших сфер діяльності в Україні.

Протягом віків ресторанне господарство пройшло складний шлях від місць для організації харчування подорожуючих до створення потужних мереж ресторанів.

На сьогоднішній день існує великий спектр закладів ресторанного господарства. Ресторатори в конкурентній боротьбі за споживачів використовують різні інструменти привернення уваги, на кшталт:

- авторську, креативну кухню;
- сучасний, оригінальний дизайн інтер'єру;
- високоякісне, спеціалізоване устаткування;
- висококласний посуд та аксесуари сервірування;
- музичне обслуговування, жива музика, різноманітні шоу-програми, кулінарні майстер-класи тощо [1].

Через високу конкуренцію управлінці забувають, що найважливішою метою в ресторанному бізнесі є задоволення потреб гостей і тільки потім збільшення прибутку. Саме гість є найважливішою фігурою ресторанного бізнесу, не споживач залежить від закладу ресторанного господарства, а заклад залежить від нього.

Для того щоб бути конкурентоспроможним на ринку, залучати якомога більше клієнтів, залишатися актуальним для нового

покоління, закладам необхідно бути гнучкими, не боятися експериментувати та йти в ногу з новими трендами.

Кулінарне мистецтво і сучасний ресторанний бізнес мають свої тенденції, що постійно змінюються в залежності від уподобань споживачів. Відстеження інтересів та смаку клієнтів має велике значення для шеф-кухарів, власників ресторанів та усіх працівників індустрії громадського харчування. Завдяки швидкому розвитку технологій, за останні роки відбулися суттєві зміни у кулінарному світі [2].

Аналізуючи формати ресторанів, можна простежити, що нині процвітає загальносвітова тенденція до здорового способу життя і харчування. В меню все частіше з'являється перелік так званих «healthy-позицій», вегетаріанські, сиродні страви, безглютенова, безлактозна випічка та їжа з мінімальною термічною обробкою.

Відвідувачі українських ресторанів із задоволенням замовляють оригінальні страви з морепродуктів. Особливим попитом користуються кальмари, устриці та ікра у поєднанні з популярними міжнародними інгредієнтами.

Гості ресторанів стали цікавитися походженням продуктів, їх якістю, екологічністю і способом переробки. Тому персонал закладів харчування повинен без вагань надавати своїм споживачам таку інформацію.

Все більше людей вважають за краще обідати вдома. Тому доставка готової їжі стала дуже актуальною і потужною тенденцією, яку необхідно враховувати в ресторанному бізнесі. Така послуга збільшує прибутковість та зацікавленість гостей [2].

Заклади харчування не повинні прив'язуватися до однієї кухні, необхідно намагатися поєднувати смаки з різних країн світу. Таким чином здивовувати своїх гостей неймовірними поєднаннями.

Останнім часом в Україні з'явилися так звані ресторани «обличчям до клієнта», тобто ресторан з відкритою кухнею. Гості з великим інтересом можуть спостерігати за процесом приготування страв, бачити всі процеси «як на долоні» і відчувати причетність до дійства приготування їжі. Ресторанна кухня перестала бути таємною зоною для гостей. Ідея відкритої кухні однаково виграшна для різних форматів: піцерій та суши-барів, ресторанів з національним ухилом, фаст-фудів і закладів free flow тощо. При розумній реалізації такого проекту процес приготування дійсно вражає. Злагоджена робота персоналу перетворюється в кулінарне шоу в режимі реального часу,

за яким цікаво спостерігати. Такий формат обов'язково приверне увагу нових потенційних споживачів.

Отже, з кожним роком в Україні з'являються все нові види громадського харчування, починаючи від фаст-фудів і закінчуючи тематичними і висококласними ресторанами, з'являються нові концепції, тенденції, тренди, технології приготування страв тощо, які допомагають ресторанному бізнесу залишатися на плаву, бути конкурентоспроможними. Ринок ресторанних послуг України має величезний потенціал і перспективи розвитку в майбутньому.

Література.

1. П'ятницька Г.Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: монографія / Г.Т. П'ятницька. - Київ : КНТЕУ, 2005. – С. 117–123.

2. П'ятницька Г.Т. Сучасні тренди розвитку ресторанного господарства в Україні: монографія / Г.Т. П'ятницька, В.С. Найдюк. - Київ: КНТЕУ, 2017. – С. 66–73.

СУТНІСТЬ ОЦІНКИ КРЕДИТОСПРОМОЖНОСТІ ПОЗИЧАЛЬНИКА БАНКУ

Овчаренко В. М., студент

*Науковий керівник: Смоляк В. А., к. е. н., доцент
Харківській національній економічній університет
імені Семена Кузнеця*

Аналіз робіт робот науковців [1-3] дозволяє зробити висновки про те, що в науковій літературі ще недостатньо висвітлені питання щодо ролі якісної оцінки кредитоспроможності позичальника у зменшенні кредитних ризиків банку. Національний банк України також приділяє велику увагу цьому питанню, що знайшло своє відображення в Положенні НБУ «Про порядок формування і використання резерву для відшкодування можливих втрат за кредитними операціями банків» [1].

Очевидно, етимологія терміна «кредитоспроможність» усе ж не випадкова і варто говорити про кредитоспроможність як про «спроможність». Далі визначимося із суб'єктом кредитних відносин, що має бути вказаний у визначенні кредитоспроможності. У проаналізованих визначеннях немає однозначності з цього питання і