

## **ГЕОГРАФІЧНИЙ АНАЛІЗ МІСЬКОЇ МЕРЕЖІ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ МІСТА ДНІПРОПЕТРОВСЬКА**

Сфера послуг – важлива складова сучасного суспільства, що являє собою сукупність галузей (чи видів економічної діяльності), які виробляють послуги. В принципі послугами можна вважати будь-яку економічну діяльність, окрім виробництва товарів. До цієї сфери входить весь перелік послуг матеріальних і нематеріальних, які потрібні населенню та суспільству для нормальної життєдіяльності, а також для задоволення потреб кожної людини [8]. Тож суспільна сфера й сфера послуг одна без одної існувати не можуть.

Ресторанне господарство, або господарство громадського харчування, є однією з головних складових сфери обслуговування, а отже, і однією із складових суспільно-географічного середовища великого урбанізованого центру, яким є місто Дніпропетровськ. Тож ця галузь суспільної ланки повинна бути аналізована методами географічної науки з метою висвітлення ролі та зв'язку географії із ресторанним господарством, територіального аналізу розміщення закладів громадського харчування й забезпечення населення великого урбанізованого центру послугами цих закладів тощо.

Звісно, що заклади громадського харчування, зокрема, ресторани, кафе, бари, здійснюють свою діяльність у часі і просторі. Як і більшості інших соціально-економічних процесів, для них властивий певний гео економічний простір, параметри якого тісно пов'язані з особливостями сфери громадського обслуговування, сфери послуг в широкому розумінні. За станом на 01.01.2006 р. в м. Дніпропетровську нараховувалося 287 ресторанів, кафе і барів з найвищим, високим та середнім рівнями сервісу [4, 5]. Тобто, можна говорити про наявну територіальну систему ресторанного обслуговування населення, яка потребує свого дослідження з точки зору просторової її організації. Важливість вивчення територіального аспекту розміщення закладів громадського харчування в м. Дніпропетровську, зокрема з метою пошуку додаткових

резервів економічної ефективності їх діяльності, підвищує актуальність географічних досліджень цієї сфери.

*Громадське харчування (ГХ)* – це сфера виробничо-торгівельної діяльності, в якій виробляють і продають вироби власного виробництва та покупні товари, як правило, призначені для споживання на місці, з організацією розважальної програми або без неї [3]. *Заклад громадського харчування (ЗГХ)* – це організаційно-структурна статистична одиниця у сфері громадського харчування, яка виробляє і продає кулінарну продукцію. ЗГХ може розміщатися в окремому капітальному будинку або у спеціально обладнаному для продажу їжі приміщенні, або в вагонах залізничного, салонах авіаційного, автомобільного, а також водного пасажирського транспорту [6, 7].

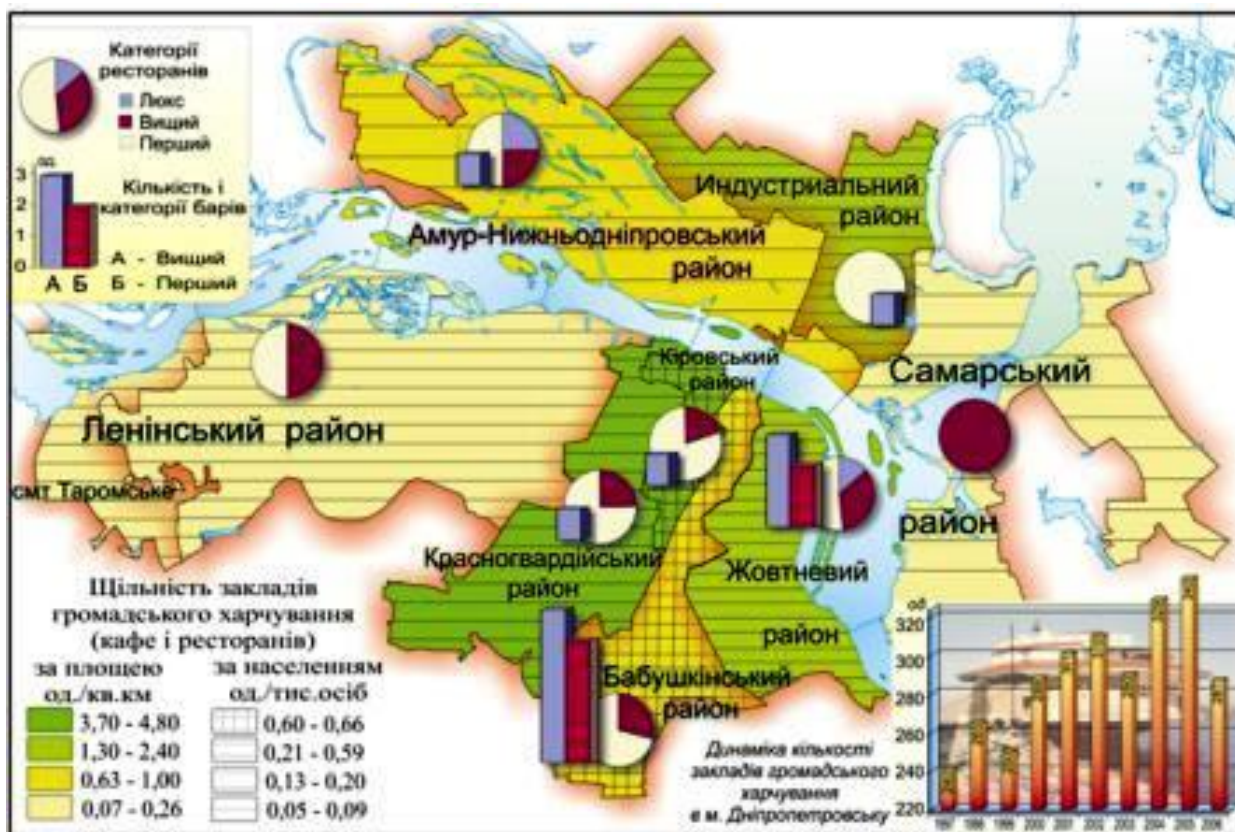
Заклади (підприємства) ГХ розподіляються за типами (особливості асортименту реалізованої продукції) та класами (зовнішній вигляд й оформлення інтер'єру приміщень, оснащеність обладнанням, меблями, посудом, інвентарем і кваліфікованість персоналу) [1]. Ресторани і бари за матеріально-технічним оснащенням, рівнем обслуговування, а також номенклатурою наданих послуг, розподіляються на класи „люкс”, „вищий” та „перший”. Кафе, їдальні, закусочні та буфети на класи не поділяються [1, 2]. Головні задачі, що постають перед закладами ГХ міста – це харчування, організація відпочинку, розважання населення, а також пізнавальна функція (ресторани-музеї або музей чи зоопарк на території ресторанного комплексу).

За даними Управління громадського харчування м. Дніпропетровська [4, 5] на 1 січня 2006 р. нараховувалося 70 ресторанів (з яких 4 – класу люкс, 20 – вищого та 46 – першого); 20 барів (6 – вищого класу, 14 – першого); 187 кафе.

Актуальним є питання територіального розподілу закладів громадського харчування по адміністративних районах м. Дніпропетровська (рис.1).

Перше місце за кількістю закладів розділяють Жовтневий та Бабушкінський райони – на їх території знаходиться більша частина усіх закладів громадського харчування м. Дніпропетровська (52,6%). Загалом

ресторани і бари займають ті частини районів, які є найближчими до головних проспектів, готелів, парків, тобто центральну частину міста.



*Рис.1 – Основні просторово-територіальні характеристики забезпеченості закладами ГХ адміністративних районів м. Дніпропетровська*

Друге місце по забезпеченості даними закладами займає Кіровський район, що має не велику територію, але так само більша частина відповідних закладів ГХ розташовуються на центрально-міських вулицях. Інші території цих районів – це віддалені житлові масиви, у яких мережа закладів ГХ доволі розріджена. Решта районів міста значно відстають за показниками забезпеченості закладами сфери послуг ГХ як за абсолютною їхньою кількістю, так й за відносними показниками щільності за площею території та чисельністю населення. Найбільше відстає від усіх районів Самарський, тому що має велику площу (більшу частину якої займають промислові зони або пустирі), є сильно віддаленим від центральних районів міста, характерна відносно невелика кількість житлових масивів тощо. Аналогічна ситуація й по Ленінському та Індустріальному районах. Отже головними факторами, які знижують кількість закладів ГХ по території міста, є віддаленість від центральної частини,

соціально-економічний (матеріальний) склад населення, а також наявність великих промислових підприємств, що займають велику площу.

У результаті аналізу забезпеченості території м. Дніпропетровська закладами ГХ можна виділити наступні фактори, що впливають на їх розміщення:

1) у центральних районах міста спостерігається лінійна система розміщення закладів ГХ, тобто характерна прив'язаність до центральних вулиць, що пояснюється їхньою орієнтованістю на конкретні соціальні групи населення (тому що у центрі, як правило, цінова політика значно відрізняється від віддалених районів у бік збільшення вартості послуг);

2) для віддалених адміністративних районів характерна прив'язаність закладів ГХ до житлових масивів, тобто мають крапковий характер розміщення з орієнтацією на широкий спектр категорій населення – тут представлені заклади, які мають доступні для більшості населення ціни на послуги;

3) віддалені від центральної частини міста райони займають перше місце за кількістю комплексних закладів, розташованих "на природі" та які мають статус „люкс класу” – це ресторани комплекси з високим сервісом та високою ціновою категорією, які знаходяться лише у двох районах міста: АНД („Робін Гуд”) та Жовтневому („Бартоломео”, „Хутір”). Заклади вищого та першого класів охоплюють усі адміністративні райони тому як мають більш приємні для більшості населення ціни.

#### **Перелік посилань:**

1. Колесниченко Т.А. Классификация ресторанов // Ресторанная жизнь. – 2002. – № 3.
2. Локтєв С.М. Ресторанна діяльність. – К.: ВД "Професіонал", 2005.
3. Петрова Е.В. Сфера обслуговування Днепропетровска. – Д., 2005.
4. Перечень ресторанов и баров г. Днепропетровска / Сост. И.Н. Золотухова. – Материалы управления общественного питания и торговли. – Д., 2006.
5. Перечень кафе г. Днепропетровска / Сост. П.А. Безрук. – Материалы управления общественного питания и торговли. – Д., 2006.
6. Покровская О.И. Ресторан XXI века // Ресторанная жизнь. – 2005. – № 8.
7. Рудужин Ю.А. Введение в ресторанный бизнес. – Х.: Харьковиздат, 1998.
8. Топчієв О.Г. Основи суспільної географії. – О.: Астропринт, 2001.

## **НАДРУКОВАНО:**

Афанасьєв О.Є. **Географічний аналіз міської мережі ресторанного обслуговування міста Дніпропетровська** // Регіональні географічні дослідження України та суміжних територій. – Луганськ: Альма-матер, 2006. – С. 85–87.