

Економіка та управління підприємствами

УДК 640.43(075.8). 658.56:006.063

Тимчук С.В.

доцент, к.е.н.,

доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва

Нещадим Л.М.

доцент, к.е.н.,

доцент кафедри технології і організації туризму та готельно-ресторанної справи

Уманського державний педагогічний університет ім. П.Тичини

Терещук Н.В.

к.е.н.,

старший викладач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Уманського національного університету садівництва

СЕРТИФІКАЦІЯ ПРОДУКЦІЇ ТА ПОСЛУГ ЗАКЛАДІВ БАРНОЇ СПРАВИ В УКРАЇНІ

CERTIFICATION OF PRODUCTS AND SERVICES OF BAR INSTITUTIONS IN UKRAINE

В статті обґрунтовано важливість проведення сертифікації продукції та послуг закладів барної справи в Україні. Встановлено, що одним із напрямів державного впливу на роботу закладів барної справи є введення обов'язкової та добровільної сертифікації. Проаналізовано особливості проведення сертифікаційних робіт для барного закладу. Зазначено, що наявність необхідних сертифікатів якості на продукцію та послуги закладів ресторанного бізнесу є вкрай важливим елементом їх успішної роботи на вітчизняному ринку.

Проаналізовано основні види барів, які функціонують в Україні. Досліджено процедуру сертифікації закладів харчування. Вказано перелік документів та процедура проведення сертифікації закладам ресторанної та барної справи. Встановлено, що сертифікація продукції та послуг закладів барної справи створює передумови та умови для вдалого вирішення важливих соціально-економічних проблем та завдань, що сприяють інтеграційним процесам у ресторанному бізнесі.

Ключові слова: *сертифікація, продукція, послуга, бар, заклад харчування, ресторанний бізнес.*

В статті обоснована важність проведення сертифікації продукції і послуг учреджень барної справи в Україні. Встановлено, що одним із напрямків державного впливу на роботу закладів барної справи є введення обов'язкової і добровільної сертифікації. Проаналізовані особливості проведення сертифікаційних робіт для барного закладу. Зазначено, що наявність необхідних сертифікатів якості на продукцію і послуги підприємств ресторанного бізнесу є дуже важливим елементом їх успішної роботи на вітчизняному ринку.

Проаналізовані основні види барів, які працюють в Україні. Досліджено процедуру сертифікації закладів. Зазначено перелік документів і процедура проведення сертифікації закладами ресторанного і барного справи. Встановлено, що сертифікація продукції і послуг учреджень барної справи створює передумови і умови для успішного вирішення важливих соціально-економічних проблем і завдань, що сприяють інтеграційним процесам в ресторанному бізнесі.

Ключевые слова: *сертифікация, продукция, услуга, бар, общепит, ресторанный бизнес.*

Постановка проблеми. Різносторонній попит на послуги харчування в усьому світі робить необхідним взаємне визнання результатів діяльності різних підприємств ресторанного бізнесу одними з яких є заклади барної справи. Найвищий рівень такого визнання – сертифікація, яка гарантує, що послуга (продукт) барного закладу відповідає певним вимогам і має відповідну якість.

Аналіз останніх досліджень і публікацій, в яких започатковано розв’язання даної проблеми і на які спирається автор. Головні аспекти сертифікації послуг та продукції закладів барної справи, зокрема сфери ресторанного бізнесу, займають провідне місце в наукових працях вітчизняних та зарубіжних авторів. Аналізу тенденцій розвитку закладів харчування та їх впливу на дохідність ресторанного бізнесу в Україні досліджував Шепель Т.В. [7]. Дослідженням тенденцій розвитку ресторанного господарства України та Польщі займались Прокопюк А. та Феленчак Ю.Б. [4]. Механізми державного регулювання у ресторанному бізнесі саме за рахунок стандартизації та сертифікації розглянуто у наукових доробках Шупрудько Н.В. [1].

Постановка завдання. Правові засади роботи закладів барної справи поширюються на: умови ведення торговельної діяльності через об’єкти ресторанного господарства; врегулювання відносин між продавцями та споживачами; асортимент; класифікацію; технології приготування продукції та її якість; санітарні вимоги до приміщення і обладнання, території закладу та інше. Проте важливим залишається відповідність державним стандартам надання послуг та реалізація продукції закладами барної справи. Враховуючи різноманітність закладів барної справи, які діють на території України необхідним для їх діяльності є сертифікація продукції та послуг.

Незважаючи на кризові явища у сфері ресторанного бізнесу в Україні, все більшої популярності набувають інноваційні об’єкти ресторанного бізнесу серед яких актуальними є інноваційні види закладів барної справи. Успішне функціонування таких об’єктів ресторанного бізнесу значною мірою пов’язане зі

стандартизацією та сертифікацією їх діяльності. Тому актуальним є завдання створення цілісної та ефективної системи сертифікації продукції та послуг закладів ресторанної справи.

Виклад основного матеріалу дослідження. Збіг інтересів держави з інтересами власників дозволяє істотно розширити межі державного регулювання, і навпаки. Прагнучи досягти загальноекономічного зростання, держава повинна стимулювати зацікавленість підприємців ресторанного бізнесу до вироблення та реалізації управлінських рішень, які б поєднували у собі стратегічні інтереси підприємця і держави [1, С. 117]. Одним із напрямів державного впливу є введення обов'язкової та добровільної сертифікації закладів ресторанного господарства в Україні.

Сертифікація – сукупність визначених процедур та дій, які проводяться з метою підтвердження того, що продукт або послуга відповідають необхідним стандартам чи технічним умовам.

Залежно від того, хто її проводить, сертифікація буває трьох видів:

- само-сертифікація, яка здійснюється підприємством – виробником продукції чи послуг;
- сертифікація, яка проводиться споживачем;
- сертифікація, яка проводиться третьою стороною – спеціалізованою установою, незалежною від виробника і споживача.

Найвищою довірою у вітчизняній та міжнародній практиці користується сертифікація, яка проводиться третьою незалежною стороною.

В Україні проводять як обов'язкову так і добровільну сертифікації. Сертифікація в обов'язковому порядку проводиться уповноваженими на те органами сертифікації, включає в себе перевірку і випробування наданої продукції з метою встановлення її характеристик та наступний державний нагляд за сертифікованими виробами.

Сертифікація на добровільній основі здійснюється з ініціативи самих суб'єктів господарювання для визначення відповідності продукції вимогам, які не є обов'язковими.

У відповідності Закону України «Про туризм» послуги харчування закладів ресторанної та барної справи у тому числі, які надаються суб'єктами туристичної діяльності, підлягають обов'язковій сертифікації на їх відповідність вимогам нормативних документів та відповідність вимогам міжнародних стандартів ІСО серії 9000.

Наявність сертифікату стандарту ІСО серії 9000 надає вітчизняним суб'єктам ресторанного бізнесу більші перспективи при веденні бізнесу. Наявність сертифікату ІСО у виробника ресторанних послуг та продукції звільняє партнерів суб'єкта від необхідності проводити дороговартісну експертизу якості товарів, що купуються. Тому, сформована з урахуванням норм міжнародних стандартів ІСО система якості закладу барної справи дозволяє зробити роботу підприємства максимально ефективною і прибутковою [2].

Норми обов'язкової сертифікації послуг вітчизняних закладів харчування затверджені наказом Держкомстандарту України від 27.01.99 р. № 37. Держстандарт України визначає терміни введення обов'язкової сертифікації вказаних послуг – з 01.10.99 р. [3]

Сертифікацію послуг харчування в обов'язковому порядку здійснюють органи сертифікації послуг харчування, які акредитовані в Системі сертифікації УкрСЕПРО.

До послуг харчування, що підлягають обов'язковій сертифікації, включені послуги ресторанів, кафе, барів, їдалень та інших закладів харчування, які надають послуги туристам.

Відповідно до асортименту продукції і послуг бари розділяють на три групи. До першої групи відносять бари, в асортименті продукції яких визначальне місце посідають різноманітні алкогольні і безалкогольні коктейлі, змішані напої та

спеціальні закуски до них: винний бар, аперитив-бар, пивний бар (паб), коктейль-бар, фіто-бар, молочний бар, десертний бар.

До другої групи відносять бари, в асортименті продукції яких переважають холодні закуски, другі та солодкі страви, та усілякі змішані або однорідні алкогольні й безалкогольні напої є доповненням до них (гриль-бар та снєк-бар).

У третю групу відносять бари з різними послугами: диско-бар (night - club bars), театральний бар, бізнес-клуб-бар, хол-бар тощо.

Сьогодні на ринку України з'являються нові прогресивні форми організації ресторанного бізнесу, які переорієнтовують ресторанний ринок на більш низькі цінові сегменти (демократичні та авторські ресторани, футкорти, кейтеринг та різноманітні барні заклади) [4].

Формально в Україні дозволеними є такі видів барів: коктейль-бар, молочний бар, пивний бар (паб), винний бар, гральний бар, гриль-бар, кав'ярня, вітамінний бар, десертний бар. Для цих форм барів встановлений асортиментний мінімум продукції, яка може бути ними реалізована, розроблена номенклатура, режим роботи [5].

За кордоном популярними є денні бари, бар морозива, сніжний бар, танцювальні бари, бар-єспресо, пул-бар, хол-бар (Lobby-Bar), пляжний бар, снєк-бар, аперетив-бар, гриль-бар та інші [6] Такі форми наразі є нетиповими для вітчизняного бізнесу.

Тематичні заклади ресторанної справи популярні як серед українців, так і туристів. В Україні вже є певний досвід у створенні та успішному функціонуванні таких суб'єктів ресторанного бізнесу. На ринку закладів ресторанного господарства відбуваються постійні зміни. Це пояснюється тим, що ресторанний бізнес – дуже специфічна сфера діяльності, частина індустрії гостинності, що повністю залежна від вражень споживачів [7, с. 81]. Відповідно наявність необхідних сертифікатів якості на продукцію та послуги закладів

ресторанного бізнесу є вкрай важливим елементом їх успішної роботи на вітчизняному ринку.

В Україні сертифікація проводиться за трьома моделями: сертифікація системи якості; атестація надання послуг; сертифікаційні випробовування. Атестація надання послуг та сертифікація системи якості здійснюється лише у випадку обов'язкової сертифікації, проте сертифікаційні випробовування – загалом при добровільній [8].

Порядок проведення сертифікації закладу барної справи в Україні передбачає:

- подачу заяви на проведення сертифікації послуг харчування;
- розгляд та прийняття рішення в межах поданої заяви та формуванні схеми сертифікації в межах місяця з дня отримання заяви;
- відбір, ідентифікацію та проведення випробування поданих зразків кулінарної продукції (вибіркова перевірка);
- огляд процесу надання послуг закладом ресторанної справи згідно з визначеною схемою сертифікації;
- атестацію виробництва згідно з визначеною схемою сертифікації;
- сертифікацію системи якості;
- аналіз отриманих результатів з метою прийняття відповідного рішення про доцільність видачі сертифіката відповідності;
- оформлення сертифіката відповідності, його реєстрацію і видачу заявнику за наявності позитивних результатів обов'язкової сертифікації продукції чи послуг харчування;
- технічний нагляд за стабільністю показників надання сертифікованих закладом послуг.

Термін дії сертифікату відповідності залежить від встановленої заявнику схеми сертифікації і може складати 1 рік, 3 роки, 5 років.

Не пізніше ніж за три місяці до закінчення строку дії сертифіката заявник зобов'язаний подати повторну заявку для отримання сертифіката на наступний період [3].

Сертифікація послуг харчування у добровільній системі УкрСЕПРО проводиться на відповідність:

- ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація»;
- ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению Общие технические условия»;
- ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования»;
- ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»;
- Правилам пожежної безпеки в Україні (Наказ МНС України від 19.10.2004 № 126);
- СанПиН 42-123-5777-91 «Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое».

Проведення сертифікації послуг закладів ресторанного господарства (кафе, ресторани, їдальні, бари, закусочні тощо) проводиться на відповідність:

- технологічних та санітарно-гігієнічних умов виробництва і реалізації виготовленої ними кулінарної продукції, умов обслуговування споживачів;
- стану матеріально-технічної бази (системи вентиляції, складські приміщення, сантехнічне та технологічне обладнання, меблі, ліфти, посуд тощо) відповідно до асортименту кулінарної продукції;
- наявності нормативної та технологічної документації на послуги та реалізовану кулінарну продукцію відповідно до асортименту;
- якості послуг та вимог до персоналу типу і класу підприємства [9].

Заклади барної справи для розширення асортименту можуть отримувати кваліфіковану допомогу в Укрметртестстандарт за напрямками:

- розробки нових рецептур напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів, страв та новітніх технологій виробництва продукції громадського харчування;
- розробки технічної документації для підприємств ресторанного бізнесу для цілей сертифікації послуг, в т.ч. техніко-технологічних карт, технологічних карт, технічних умов, технологічних інструкцій на продукцію громадського харчування;
- підготовки документів для проведення сертифікації послуг закладу ресторанної справи;
- розробки технологічних та технічних документів для підприємств сфери послуг (стандарти організацій, стандарти обслуговування, технологічні інструкції, технічні умови тощо).

Нині для проведення процедур із сертифікації закладам ресторанної та барної справи необхідно оформити ряд документів:

1. Заявка на проведення сертифікації послуг щодо забезпечування харчуванням та підтвердження класу в Добровільній системі УкрСЕПРО
2. Опитувальна анкета (додаток до заявки на проведення сертифікації послуг щодо забезпечування харчуванням)
3. Вхідна документація.

З метою прискорення економічного реформування ресторанного господарства важливо задіяти, оновити та запровадити нові форми регулювання, насамперед:

- патентування та ліцензування підприємницької діяльності на ринку ресторанного бізнесу;
- розроблення стандартів, сертифікація та контроль якості продукції та ресторанних послуг;

- створення позитивного інноваційного клімату у закладах ресторанного господарства з орієнтацією капітальних вкладень, у тому числі й іноземного капіталу, в розширення та вдосконалення матеріальної бази послуг харчування;
- правове регулювання торгових угод системного харчування з суміжними галузями народного господарства;
- структуризація мережі суб'єктів ресторанного господарства України з метою освоєння туристично орієнтованих зон і забезпечення інтересів споживачів;
- інноваційної діяльності та підвищення науково-технічного рівня через вдосконалення галузевих стандартів і нормативів системного харчування, які відповідатимуть вимогам міжнародних операційних ланцюгів;
- стандартизація понять, документації та термінів у системі ресторанного господарства щодо вимог інтеграції до міжнародних стандартів [1].

Усі проведені роботи із сертифікації продукції та послуг оплачує суб'єкт барної справи заявник за договорами на проведення сертифікаційних робіт, які укладаються з органом із сертифікації продукції. Витрати на проведення робіт із сертифікації продукції включаються в собівартість продукції закладу ресторанної справи.

Висновки з проведеного дослідження. Сертифікація продукції та послуг є частиною державного регулювання діяльності вітчизняних суб'єктів ресторанного бізнесу. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи створює передумови та умови для вдалого вирішення важливих соціально-економічних проблем та завдань, що сприяють інтеграційним процесам у ресторанному бізнесі. Сьогодні заклади барної справи можуть здійснювати сертифікацію на добровільні основі у спеціалізованих органах УкрСЕПРО.

Сертифікацію систем якості ISO 9000 проводять за ініціативою закладу барної справи або за рішенням органу із сертифікації продукції, у випадку, якщо це передбачає схема сертифікації, або на вимогу інших незалежних організацій

чи відомств, яким мають право здійснювати оцінювання систем управління якістю закладу ресторанного бізнесу.

БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК:

1. Шупрудько Н.В. Механізм державного регулювання у ресторанному господарстві. Економіка та управління національним господарством. Випуск III-IV (63-64), 2016. – С. 112-118.

2. Варяниченко О.В., Карасьова Г.В. Стандарт ІСО серії 9000: якість як принцип та основа довіри між виробником та споживачем. The Economic Messenger of the NMU. 2009. № 1. – С. 115-122

3. Організація туристичної діяльності в Україні Кифяк В.Ф. – Чернівці: Книги-XXI, 2003. – 300 с.

4. Прокопюк А., Феленчак Ю.Б. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства України та Польщі. Науковий вісник НЛТУ України. 2015. Вип. 25.4. С. 259-265.

5. Ростовський В.С. Барна справа: підручн [для студ. вищ. навч. закл.]/ В. С. Ростовський С. М. Шамаєн – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 398 с.

6. Пятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства. Підручник для вищих навчальних закладів / За загальною редакцією П'ятницької Н.О. К.: Центр учбової літератури, 2019. – 584 с.

7. Шепель Т.В. Аналіз тенденцій розвитку закладів харчування та їх вплив на дохідність ресторанного бізнесу в Україні. Економіка та управління національним господарством. Східна Європа: економіка, бізнес та управління. Випуск 1 (18) 2019. – С. 78-82.

8. Туризм, готельний та ресторанний бізнес. Л.Г. Агафонова О.Є. Агафонова – К.: «Знання України», 2002. – 358 с.

9. Сайт ДП «Укрметртестстандарт». URL: <http://csm.kiev.ua/>. (дата звернення: 10.09.2021).

REFERENCES:

1. Shuprudjko N.V. (2016) Mekhanizm derzhavnogho reghuljuvannja u restorannomu ghospodarstvi. [Economics and management of the national economy]. Vypusk III-IV (63-64), pp. 112-118.

2. Varjanychenko O.V., Karasjova Gh.V. (2009) Standart ISO seriji 9000: jakistj jak pryncyp ta osnova doviry mizh vyrobnykom ta spozhyvachem. [The Economic Messenger of the NMU]. № 1. – pp. 115-122.

3. Kyfjak V.F. (2003) Orghanizacija turystychnoji dijalnosti v Ukraini–Chernivci: Knyghy-KhKhI. – 300 p.

4. Prokopjuk A., Felenchak Ju.B. (2015) Suchasni tendenciji rozvytku restorannogho ghospodarstva Ukrainy ta Poljshhi.[Scientific Bulletin of NLTU of Ukraine]. 2015. Vyp. 25.4. – P. 259-265.

5. Rostovs'kyj V.S., Shamajan S. M. (2009) Barna sprava: pidruchn [dlja stud. vyshh. navch. zakl.– K.: [Center for Educational Literature] 2009. – 398 p.

6. P'jatnycjka N.O. (2019) Orghanizacija obslughovuvannja u zakladakh restorannogho ghospodarstva. Pidruchnyk dlja vyshhykh navchaljnykh zakladiv / Za zagalnoju redakcijeju P'jatnycjkoji N.O. K.: [Center for Educational Literature], 584 p.

7. Shepelj T.V. Analiz tendencij rozvytku zakladiv kharchuvannja ta jikh vplyv na dokhidnistj restorannogho biznesu v Ukraini.[Economics and management of the national economy. Eastern Europe: Economy, Business and Management]. Vypusk 1 (18) 2019. – P. 78-82.

8. Aghafonova L.Gh., Aghafonova O.Je. (2002) Turyzm, ghoteljnyj ta restorannyj biznes.– K.: [Knowledge of Ukraine]. – 358 p.

9. Sajt DP «Ukrmetrteststandart». URL: <http://csm.kiev.ua/>. (data zvernennja: 10 Sept 2021).

Tymchuk Svitlana

Associate Professor, Candidate of Economic Sciences
Associate Professor of the Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs
Uman National University of Horticulture

Neshchadym Lydmila

Candidate of Economic Sciences, Associate Professor,
Associate Professor of Technology and Organization of Tourism and Hotel and
Restaurant Business
Uman National University of Horticulture

Tereshchuk Natalia

Candidate of Economic Sciences
Senior Lecturer at Department of Tourism and Hotel and Restaurant Affairs
Uman National University of Horticulture

CERTIFICATION OF PRODUCTS AND SERVICES OF BAR INSTITUTIONS IN UKRAINE

Formulation of the problem. Різносторонній попит на послуги харчування в усьому світі робить необхідним взаємне визнання результатів діяльності різних підприємств ресторанного бізнесу одними з яких є заклади барної справи. Найвищий рівень такого визнання – сертифікація, яка гарантує, що послуга барного закладу відповідає певним вимогам і має відповідну якість.

Setting objectives. Важливим залишається відповідність державним стандартам надання послуг та реалізація продукції закладами барної справи. Враховуючи різноманітність закладів барної справи, які діють на території України необхідним для їх діяльності є сертифікація продукції та послуг.

Presentation of the main research material. Збіг інтересів держави з інтересами власників дозволяє істотно розширити межі державного регулювання, і

навпаки. Одним із напрямів державного впливу є введення обов'язкової та добровільної сертифікації закладів ресторанного господарства в Україні.

Послуги харчування закладів ресторанної та барної справи у тому числі, які надаються суб'єктами туристичної діяльності, підлягають обов'язковій сертифікації на їх відповідність вимогам нормативних документів та відповідність вимогам міжнародних стандартів ІСО серії 9000.

До послуг харчування, що підлягають обов'язковій сертифікації, включені послуги ресторанів, кафе, барів, їдалень та інших закладів харчування, які надають послуги туристам. Формально в Україні дозволеними є такі видів барів: коктейль-бар, молочний бар, пивний бар (паб), винний бар, гральний бар, гриль-бар, кав'ярня, вітамінний бар, десертний бар.

Сертифікація послуг харчування у добровільній системі УкрСЕПРО проводиться на відповідність встановленим стандартам. Заклади барної справи для розширення асортименту можуть отримувати кваліфіковану допомогу в Укрметртестстандарт.

Усі проведені роботи із сертифікації продукції та послуг оплачує суб'єкт барної справи заявник за договорами на проведення сертифікаційних робіт, які укладаються з органом із сертифікації продукції.

Conclusions from the conducted research. Сертифікація продукції та послуг є частиною державного регулювання діяльності вітчизняних суб'єктів ресторанного бізнесу. Сертифікація продукції та послуг закладів барної справи створює передумови та умови для вдалого вирішення важливих соціально-економічних проблем та завдань, що сприяють інтеграційним процесам у ресторанному бізнесі.