

Людмила Віталіївна СЕМЕНЮК
аспірант Львівського національного університету імені І. Франка
(067)675-75-18, 79000, 4/16, вул. проф. Яреми, м. Львів, Україна
LMykolaychuk@terrin.com.ua

МЕТОДИКА РОЗМІЩЕННЯ ПРИДОРОЖНІХ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Анотація

У статті діагностовано проблеми вибору оптимального місця розміщення закладу ресторанного господарства трасового типу. Розкрито сутність та методику вибору оптимального розміщення закладів ресторанного господарства на автошляхах України, що є одним із найважливіших елементів досягнення стратегічних цілей компанії. Зроблено перехід від якісного аналізу оптимальності розміщення закладів харчування на автошляхах України до кількісної оцінки факторів впливу та обґрунтованого вибору. Обґрунтовано створення системи підтримки прийняття рішення для вибору оптимального місця розташування майбутнього об'єкта. Проведено аналіз характеристики даної проблеми українськими науковцями та досліджено їх пропозиції щодо вирішення основних завдань правильного розташування підприємств-ресторанів трасового типу. Доведено важливість та необхідність визначення та опрацювання ключових аспектів розміщення даних закладів та їх вплив на прибутковість діяльності останніх. Запропоновано систему ключових факторів, що впливають на вибір місця розташування закладу ресторанного господарства мережі на автошляхах України. Проведено багатоаспектний аналіз діяльності підприємств ресторанного типу, що провадять свою діяльність на автошляхах України. Обґрунтовано важливість використання системного підходу до характеристики аналізованої проблеми. До запропонованих факторів подано алгоритми та формули їх визначення, доведено необхідність їх опрацювання. Покроково доведено, що поданий підхід до оптимального розміщення закладів ресторанного харчування на автошляхах України за допомогою моделювання є основою для створення системи підтримки прийняття рішення для вибору оптимального місця розташування майбутнього об'єкта. Доведено вплив від проведення даних кроків на результативність діяльності підприємства та ведення ресторанного бізнесу.

Ключові слова: трасові ресторани, заклади ресторанного господарства на АЗС, вибір місця розміщення закладу ресторанного господарства трасового типу, фактори, що впливають на вибір місця розташування закладу ресторанного господарства мережі.

Людмила Витальевна Семенюк

МЕТОДИКА РАЗМЕЩЕНИЕ ПРИДОРОЖНЫХ ЗАВЕДЕНИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА

Аннотация

В статье диагностированы проблемы выбора оптимального места размещения заведения ресторанного хозяйства трассового типа. Раскрыта сущность и методику выбора оптимального размещения заведений ресторанного хозяйства на автодорогах Украины, что является одним из важнейших элементов достижения стратегических целей компании. Сделано переход от анализа оптимальности размещения заведений питания на автодорогу Украины количественной оценки факторов влияния и обоснованного выбора. Обосновано создание системы поддержки принятия решения для выбора оптимального места расположения будущего объекта. Проведен анализ характеристики данной проблемы украинскими учеными и исследованы их предложения по решению основных задач правильного расположения предприятий-ресторанов трассового типа. Доказана важность и необходимость определения и обработки ключевых аспектов размещения данных учреждений и их влияние на прибыльность деятельности последних. Предложена система ключевых факторов, влияющих на выбор места расположения заведения ресторанного хозяйства сети на автодорогах Украины. Проведено многоаспектный анализ деятельности предприятий ресторанного типа, осуществляющих свою деятельность на автодорогах Украины. Обоснованно важность использования системного подхода к характеристике рассматриваемой проблемы. Предложенным факторов подано алгоритмы и формулы их определения, доказана необходимость их обработки. Пошагово доказано. Что представленный подход к оптимальному размещению заведений ресторанного питания на автодорогах Украины с помощью моделирования является основой для создания системы поддержки принятия решения для выбора оптимального места расположения будущего

об'єкта. Доказано вплив від проведення даних шагов на результативність діяльності підприємства і ведення ресторанного бізнесу. .

Ключевые слова: трасовые рестораны, заведения ресторанного хозяйства на АЗС, выбор места размещения заведения ресторанного хозяйства трассового типа, факторы, влияющие на выбор места расположения заведения ресторанного хозяйства сети.

Ludmila SEMENIUK

graduate student of the Ivan Franko National University of Lviv
(067)675-75-18, 1, Universytetska St., Lviv, 79000, Ukraine
LMykolaychuk@terr.in.com.ua

METHOD OF PLACING ROADSIDE ESTABLISHMENTS RESTAURANTS

Annotation

We diagnosed the problem of choosing the best locations highway restaurants institution type. The essence and the method of choosing the best accommodation facilities restaurants on the roads of Ukraine, is one of the most important elements to achieve strategic objectives. Make the transition from qualitative analysis of optimum placement of dining on Highway Ukraine to the quantitative assessment of impacts and informed choice. Grounded create decision support system for selecting the optimal location of the future facility. The analysis of the characteristics of the problem studied Ukrainian scientists and their proposals for addressing the major challenges the correct location of businesses, restaurants highway type. The significance and necessity of defining and testing of key aspects of the placement of institutions and their impact on the profitability of the latter. The system of key factors influencing the choice of location establishment restaurants on motorways network Ukraine. Substantiated the importance of a systematic approach to the characterization of the problem. By the proposed algorithms of factors and formulas they determine the necessity of their processing. Single-step proven. As presented approach to optimal placement of restaurant food establishments in Ukraine roads through simulation is the basis for the creation of decision support for selecting the optimal location of the future facility.

Keywords: motorway restawrants, schools restaurants, petrol stations and choice location highway restaurants institution type, factor affecting the choise of location establishment restaurants network.

JEL classification: M 11, M 21

Постановка проблеми. Вибір місця розміщення закладу ресторанного господарства є одним із найскладніших завдань, що постає перед менеджментом компанії та інвесторами. Вдале розміщення закладу ресторанного господарства або мережі закладів – один із найважливіших, а часто і домінуючий, фактор успіху бізнесу у даній галузі, що забезпечує компанії суттєві переваги на ринку у порівнянні із конкурентами, дає змогу максимізувати прибутки, популяризувати бренд, заволодіти ключовими позиціями у районі, місті, регіоні, країні. Це одне із найважливіших завдань в контексті стратегічного розвитку.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Питання розміщення закладів у сфері торгівлі досліджувалося такими вченими як: Апопій В.В. [1], Радченко Л.А. [8], Петраков А. [7], Новікова Н.В. [6], Корсекин В.И. [3], Кузьменко Ю.Г. [5], Керачев А.Н. [4], Коробко В.І. [2] та ін. Велика кількість праць містять аналіз фактичного розміщення закладів у сфері торгівлі на прикладах міст та районів з використанням картографічних методів, теоретичних моделей, в основі яких лежить поведінка покупців, інвесторів, працівників торговельних закладів. У деяких роботах за допомогою використання емпіричних матеріалів перевіряється обґрунтованість теоретичних моделей розміщення закладів торгівлі.

Проте, розміщення закладів ресторанного господарства розглянуто та вивчено не достатньо. Основні дослідження науковці зосереджують на розташуванні закладів харчування у містах. При цьому, відсутні наукові дослідження в частині розміщення мереж закладів ресторанного господарства на автошляхах України.

Метою статті є розробка методики ефективного розміщення ресторанів трасового типу в Україні, аналіз ключових аспектів розміщення даних закладів, які мають вплив на прибутковість їх діяльності.

Виклад основного матеріалу. Вибір місця розташування закладів ресторанного господарства на автошляхах України потребує визначення підходів при оцінці факторів, що

впливають на розміщення закладу. Відповідно, методи вибору місця розташування та індикатори, будуть значно відрізнятися від тих, які досліджувалися у контексті розміщення закладів у населених пунктах.

На думку Апопії В.В. [1], ринкові реалії сьогодення вносять суттєві корективи до традиційних засад формування і розміщення вітчизняних роздрібних торговельних суб'єктів у окремих типах населених пунктів. Він пропонує задавати область проєктованого торговельного підприємства певним географічним сектором, в якому розміщений основний контингент покупців даного магазину (населений пункт, адміністративний район або їх частина). Область торгівлі поділяється на три зони:

- ближню (це частина області функціонування, в якій зосереджено 60-65% покупців даного торговельного комплексу і яка віддалена від нього на 0,5 км (2-4 км за кордоном));
- середню (зона концентрує в собі близько 20% його покупців і простягається на 0,5-2,0 км (2-6 км за кордоном));
- дальню (зона в містах простягається на 10-25 км, за межами міста – 50-80 км. У ній мешкають непостійні, випадкові покупці для даного суб'єкта роздрібної торгівлі).

Візуалізацію суті концепції Апопії В.В. подано на рис. 1.

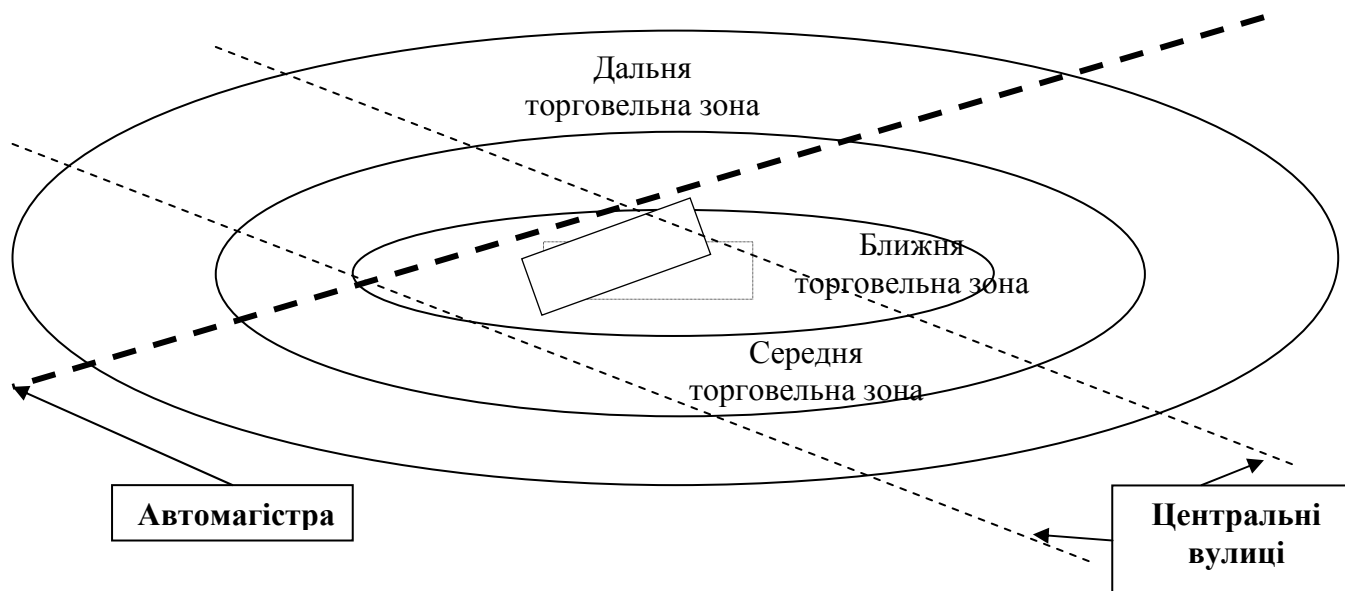


Рис. 1. Вплив комунікацій на область функціонування роздрібногo торговця за Апопiєм В.В. [1].

На думку Новікової Н.В., [6] при виборі місця розміщення торговельного підприємства необхідно систематизувати фактори, що впливають на територіальну організацію обслуговування населення міст на економічні, соціально-демографічні та містоутворюючі. В той же час, Керачев А.Г. [4] пропонує враховувати фактори попиту, пропозиції, містоутворюючі фактори, юридичні норми та правила. Радченко Л.А.[8] зазначає, що раціональне розміщення мереж закладів громадського харчування – це створення найбільших комфортних умов населенню при організації харчування у місцях праці, навчання, проживання, відпочинку, під час пересування, а також забезпечення високої ефективності роботи самого підприємства.

При цьому, вартує зазначити, що розміщення закладів ресторанного господарства розглянуто та вивчено недостатньо.

Ефективність розміщення закладу громадського харчування залежить від великої кількості внутрішніх та зовнішніх факторів. До зовнішніх факторів можна віднести: особливості нормативно-правової бази, оподаткування, достатній рівень людського ресурсу,

система поставки товарно-матеріальних цінностей, характер транспортних потоків, організація прилеглої території і т.д. До внутрішніх факторів можна віднести тип, формат закладу харчування, специфіку кухні, що пропонується споживачу, кількість посадкових місць, рівень кваліфікації персоналу, технологічний процес приготування страв, терміни зберігання інгредієнтів і т.д.

Систему ключових факторів, що впливають на вибір місця розташування закладу ресторанного господарства мережі на автошляхах України подано на рис. 2.

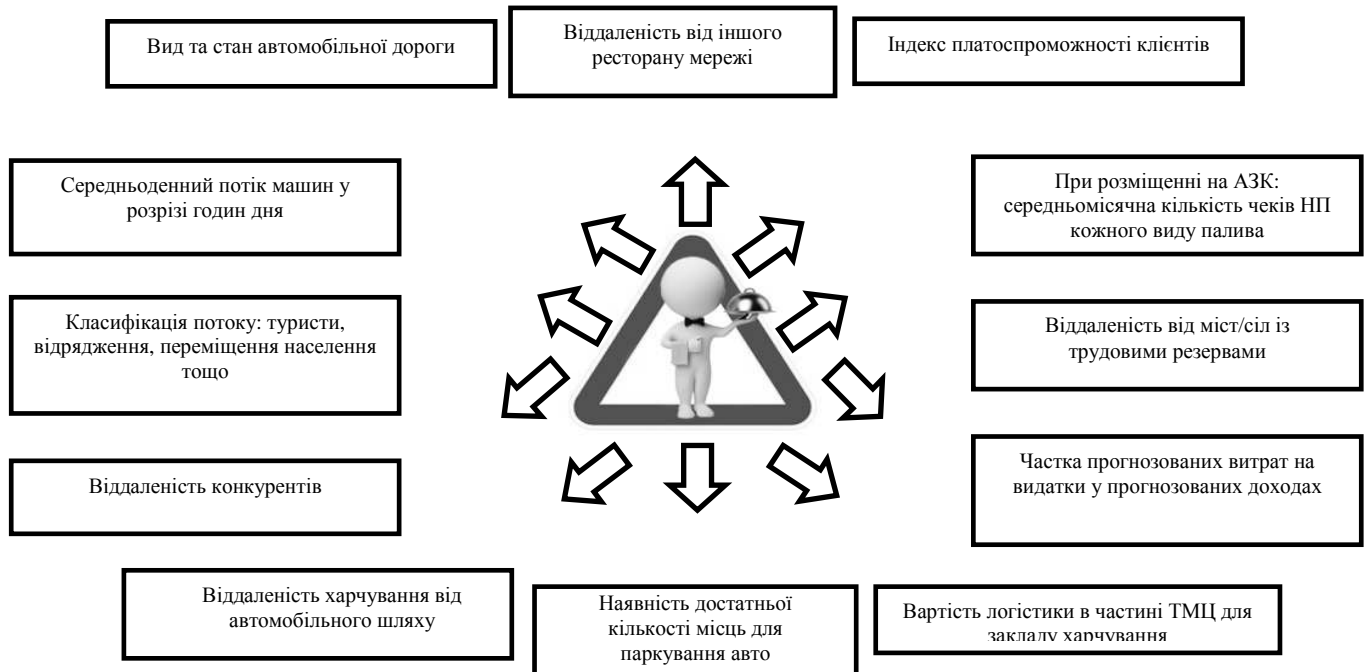


Рис. 2. Фактори, що впливають на вибір місця розташування закладу ресторанного господарства мережі на автошляхах України

Розглянемо детальніше зазначені фактори.

Завантаженість доріг – це ключовий фактор у виборі місця розміщення. Чим вища завантаженість ділянки дороги, тим більше потенційних споживачів перебуває у зоні закладу харчування. Для оцінки рівня завантаження дороги ми пропонуємо використовувати коефіцієнт завантаження певної ділянки рухом $K_{зд}$:

$$K_{зд} = \frac{KM_{факт}}{KM_{план}}, \quad (1)$$

де $KM_{факт}$ - середньоденна інтенсивність руху на певній ділянці, що вимірюється в кількості автомобілів за період t , що рухалися в сторону по якій розглядається можливість розміщення закладу харчування;

$KM_{план}$ - середньоденна кількість машин необхідна для забезпечення прибутковості очікуваного рівня.

$$KM_{план} = \frac{\sum_{k=1}^n \bar{K}_c}{K_3} / \bar{K}_6, \quad (2)$$

де \bar{K}_c - середньоденна кількість клієнтів по закладах харчування, що розташовані на трасах однакового типу, які забезпечують очікуваний рівень прибутковості;

K_3 - кількість закладів, що потрапили у вибірку;

\bar{K}_6 - середній коефіцієнт відвідуваності закладів, що потрапили у вибірку.

$$\bar{K}_6 = \sum_{k=1}^n \frac{\bar{K}_c}{KM_{факт}} \quad (3)$$

У випадку, якщо компанія відкриває перший заклад мережі, або немає закладів схожого типу, показники \bar{K}_c \bar{K}_6 встановлюються у відповідності до розрахунків у бізнес-моделях.

Для розрахунку даного коефіцієнта ми пропонуємо брати до уваги лише потік, що рухається у сторону, по якій знаходиться приміщення для розміщення закладу харчування. Хоча дослідження діючих закладів харчування, що розташовані на автошляхах, показали, що частка клієнтів (5-10% у окремих закладах) є, власне, клієнтами, що рухалися по протилежній стороні дороги. Проте, даний показник коливається залежно від закладу, є нестабільним, а тому його врахування може завищити результати прогнозованого потоку потенційних клієнтів.

При розрахунку коефіцієнта завантаженості доріг обов'язково необхідно враховувати структуру транспорту, що рухається по даній ділянці дороги (легкові автомобілі, транспортні засоби, що обслуговують виробництво, сільське господарство, автобуси із туристами, фури). Як показують дослідження, для закладів ресторанного господарства, що розташовані на автошляхах, ключове значення мають туристи, працівники, що перебувають у відрядженнях, а також місцеве населення, що переміщається між населеними пунктами. Залежно від рівня цін закладу харчування, незначну частку споживачів можуть становити водії вантажівок та водії транспортних засобів, що обслуговують виробництво в регіоні.

Наступним фактором, який має суттєвий вплив на вибір місця розташування є наявність трудового потенціалу на даній ділянці дороги. Для закладів харчування, що розміщені на автошляхах, наявність персоналу необхідного рівня із оптимальними очікуваннями рівня заробітної плати, є надзвичайно важливим фактором успіху.

Для оцінки трудового потенціалу ми пропонуємо використовувати ряд показників.

Перший показник – це загальна кількість трудового населення, що потенційно могла б працювати у закладі ресторанного господарства на даній ділянці.

$$П_{потенційні} = П_{нас.пунктA} * (1 - \frac{B_{нас.пунктA}}{B_{гранична}}) + \dots + П_{нас.пунктN} * (1 - \frac{B_{нас.пунктN}}{B_{гранична}}), \quad (4)$$

де $П_{нас.пунктA}$ - кількість трудового населення у віці від 25 до 40 років у населеному пункті А;

$B_{нас.пунктA}$ - відстань населеного пункту А від місця розташування закладу ресторанного господарства;

$B_{гранична}$ - гранична відстань до закладу харчування даного регіону, яку готова подолати більшість потенційних працівників. Зазвичай, визначається на основі наявності транспортних сполучень до найближчих міст, сіл та середньостатистичною нормою у 20 км.

Як показують дослідження вже діючих закладів харчування, що розміщені на автошляхах, в середньому, для визначення фактичної кількості зворотних реакцій на вакантні посади,

потенційну кількість трудового населення необхідно ділити на 100. Тобто із кожної 1000 людей приблизно 10 людей, будуть претендувати на посади у закладі харчування.

Для того, щоб оцінити чи достатньо потенційних працівників для забезпечення потреб закладу харчування, ми пропонуємо використовувати наступну формулу:

$$I_{\text{персоналу}} = \frac{P_{\text{потенційні}} / 100}{P_{\text{закладу}} * 3}, \quad (5)$$

де $P_{\text{закладу}}$ - необхідна кількість персоналу закладу громадського харчування. Коефіцієнт 3 дає змогу врахувати необхідність відбору працівників, кадровий резерв.

Таким чином, якщо $I_{\text{персоналу}}$ становить 1 і більше – трудовий потенціал даної ділянки дороги достатній для розміщення закладу ресторанного господарства.

Якщо $I_{\text{персоналу}}$ становить менше 1 – трудовий потенціал для даної ділянки дороги є недостатнім, розміщення закладу на даній ділянці буде потребувати додаткових витрат (вищий розмір заробітної плати ніж у конкурентів, відшкодування вартості дороги персоналу та інші мотиваційні важелі), що зумовить скорочення фінансових результатів закладу.

Ще одним важливим фактором, при розташуванні закладу харчування на автошляхах України, виступає фактор забезпечення безперебійних поставок інгредієнтів, напівфабрикатів, товарів та інших ТМЦ.

При виборі способу доставки основної маси ТМЦ можна обрати один із кількох варіантів:

- здійснення локального придбання у найближчих містах, селах (варіант є ризикованим, проте, частину продуктів можна закупляти локально);
- здійснення централізованого постачання (дає змогу забезпечити продукти, відповідної якості на усіх торгових точках мережі. При цьому, за рахунок об'ємів закупівлі даний метод дає змогу забезпечити нижчий рівень закупівельних цін);
- здійснення поставок постачальниками (метод часто використовують великі мережі закладів, які розглядаючи тендерні пропозиції додатково перевагою у співпраці з постачальником розглядають можливість доставки постачальником інгредієнтів на торгові точки мережі з необхідною частотою).

Для визначення найоптимальнішого місця розташування закладу з точки зору логістики, необхідно оцінити логістичні витрати на доставку ТМЦ до кожного потенційного місця розташування закладу харчування та порівняти з середніми логістичними витратами на доставку ТМЦ в регіоні.

$$I_{\text{ЛВ}} = \frac{\text{ЛВ}_N}{\text{ЛВ}_R} \quad (6)$$

де ЛВ_N - прогнозовані середньомісячні логістичні витрати на доставку ТМЦ до потенційного місця розташування закладу харчування;

ЛВ_R - середні логістичні витрати на доставку ТМЦ у заклади, розміщені у даному регіоні.

Ще одним важливим фактором є вартість оренди метра квадратного приміщення під заклад харчування. Одним із ключових факторів, що впливає на вартість оренди метра квадратного площі є наявність великої кількості потенційних клієнтів. Ми пропонуємо проводити оцінку співвідношення вартості метра квадратного оренди закладу до медіанного значення в регіоні та рівня завантаженості ділянок доріг потенційними клієнтами. Для цього слід скористатися наступною формулою:

$$I_{\text{м2}} = O_A / \left(\frac{O_A + \dots + O_n}{n} \right), \quad (7)$$

де O_A - вартість оренди 1 метра квадратного приміщення на ділянці дороги А;

O_n - вартість оренди 1 метра квадратного приміщення на кількості ділянок доріг;

Для визначення найоптимальнішого розміру оренди для бізнесу, враховуючи завантаженість дороги, необхідно:

$$I_{\text{ефект}} = \frac{K_{\text{зд}}}{I_{\text{м2}}} \quad (8)$$

Найвищий індекс відобразить найбільш оптимальне, з точки зору потенційних доходів та витрат на оренду, місце для розміщення закладу харчування.

Після збору інформації, розрахунку усіх показників, що мають ключовий вплив на вибір місяця розташування на певних ділянках дороги, необхідно розрахувати точку беззбитковості кожного варіанту.

Існує велика кількість досліджень в частині порядку розрахунку точки беззбитковості проекту. Для закладів ресторанного господарства ми пропонуємо використовувати наступні формули:

$$ТБ = \frac{ПВ}{100\% - ФК}, \quad (9)$$

де $ТБ$ – точка беззбитковості у грошовому вимірі для закладу ресторанного господарства;

$ПВ$ - постійні витрати закладу ресторанного господарства за період;

$ФК$ - витрати на продукти, використані для приготування страв, виражені у відсотках до вартості даних страв. $Foodcost$ – показник, який широко застосовується як до окремих страв, так і до усього виробництва у закладах ресторанного господарства.

$$ФК = \frac{СВ}{Д} * 100\%, \quad (10)$$

де $СВ$ - собівартість виготовлених та реалізованих страв, товарів у закладі ресторанного господарства за певний період;

$Д$ - дохід отриманий від виготовлених та реалізованих страв, товарів у закладі ресторанного господарства за певний період;

Для мереж закладів ресторанного господарства, що управляються центральним офісом або філіями, формула розрахунку точки беззбитковості буде видозмінена.

$$ТБ = \frac{ПВ}{100\% - ФК - ЧНВ}, \quad (11)$$

де $ЧНВ$ - частка накладних витрат на заклад харчування у доходах в точці беззбитковості. Для мереж закладів розмір даного показника встановлюється на основі аналізу частки накладних витрат в доходах діючих торгових точок. Оптимальним вважається показник до 7-8 %.

Наступним етапом оцінки місця розташування закладу ресторанного господарства на ділянках доріг України є оцінка потенційних переваг ділянки у точці беззбитковості. Для розрахунку потенційних переваг місця розміщення у точці беззбитковості ми пропонуємо скористатися наступною формулою:

$$ПП_{ТБ} = К\bar{M}_{\text{план}} * 30 / \frac{ТБ_{\text{грош}}}{СЧ}, \quad (12)$$

де $СЧ$ - прогнозований розмір середнього чеку.

В даному випадку, цікавими для подальшого розгляду є ділянки, у яких потенційні переваги в точці розміщення становлять показник вище одиниці. У випадку отримання показника нижче одиниці результати слід трактувати так: необхідна середньомісячна кількість клієнтів у точці беззбитковості більша, ніж середньомісячна кількість машин, необхідна для забезпечення прибутковості очікуваного рівня. Чим вищий показник, тим менше клієнтів

потрібно для забезпечення доходів у точці беззбитковості, та тим привабливішим виглядає місце для розміщення закладу харчування.

При наявності достатньої кількості інформації, аналітики можуть прогнозувати рівень доходів на кожній ділянці та оцінювати фінансовий результат діяльності потенційних закладів харчування. Основними показниками для порівняння, будуть виступати розмір прибутку в абсолютному значенні закладу харчування та рентабельність продажів закладу харчування.

$$П = Д - СВ - ОВ - НВ - П_{\text{приб}} \quad (13)$$

де $П$ - прибуток закладу;

$Д$ - прогнозовані доходи;

$СВ$ - собівартість;

$ОВ$ - операційні витрати;

$НВ$ - накладні витрати;

$П_{\text{приб}}$ - податок на прибуток.

У результаті проведеного дослідження, використання системного підходу для аналізу оптимального розміщення закладів харчування та отримання якісних моделей можна більш точно спрогнозувати очікувані прибутки.

Висновки. Таким чином, для визначення оптимального місця розміщення закладу харчування на автошляхах України, необхідно оцінити вплив ключових факторів. Вибір місця розташування закладу ресторанного господарства на автошляхах України, що базується на оцінках визначених показників дає змогу бізнесу зайняти домінуючу позицію в галузі, забезпечити високоефективну діяльність як одних ресторанів, так і мережі закладів.

Список літератури

1. Анопій В.В., Міщук І. П., Ребицький В. М., Рудницький С. І., Хом'як Ю. М. *Організація торгівлі: Підручник; 3-тє вид./ за редакцією Анопія В. В.* - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 632 с. - [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://wedningbook.com/book_225
2. Коробко В. І. *Економіка міського господарства : навч. посібник для студ. вищ. навч. закладів.* - 2-е вид., стер. - М.: Видавничий центр «Академія», 2008. - 160 с.
3. Корсекин В.И., Ковешников В.С., Мазараки А.А. *Оптимизация размещения предприятий общественного питания.* - К.: Техника, 1982. - 111с.
4. Керачев А.Н., *Логистика размещения торговых предприятий / А.Н. Керачев // Автореф. на соиск. уч. ст. к.э.н. – СПб., 2004.- 19с.*
5. Кузьменко Ю.Г., *Проектирование предприятий общественного питания: учеб. Пособие / Ю.Г. Кузьменко, Н.Е. Фукс. – Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2005. – 123с.*
6. Новикова Н.В. *Проблемы территориальной организации торгового обслуживания населения городов: автореферат на соиск. уч. ст. к.э.н. / Н.В. Новикова. – Екатеринбург, 1995. – 25с*
7. Петраков А. *Выбор места размещения ресторана.* - [Електронний ресурс] – Режим доступу: http://www.restcon.ru/index.php/index.php?section=article&article_id=780
8. Радченко Л.А. *Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 6-е доп. и перер.* — Ростов н/Д: Феникс, 2006. — 352 с.

Referenses

1. Apopij V.V. Mishhuk I. P. Rebic'kij V. M. Rudnic'kij S. I. Hom'jak Ju. M. (2009), *Organizacija torgivli [Organization of trade], 3rd ed, Centr uchbovoi literaturi, Kyiv, Ukraine, available at: http://wedningbook.com/book_225 (Accessed 5 Aug 2014).*
2. Korobko V. I. (2008), *Ekonomika mis'kogo gospodarstva [Economy of Urban], 2nd ed, Vidavnicij centr Akademija, Moskva, Rossija.*

3. Korsekin V.I., Koveshnikov V.S., Mazaraki A.A. (1982), *Optimizacija razmeshhenija predpriyatij obshhestvennogo pitaniya* [Optimization deployment enterprises socially Power], Tehnika, Kyiv, Ukraine.

4. Kerachev A.N. (2004), “Logistics placement of commercial enterprises ”, k.je.n. Thesis, SPb, Rossija.

5. Kuz'menko Ju.G. (2005), *Proektirovanie predpriyatij obshhestvennogo pitaniya* [Designing enterprises socially Power], Izd-vo JuUrGU, Cheljabinsk, Rossija.

6. Novikova N.V. (1995),), “ The problem of the territorial organization of trading service population of cities”, k.je.n. Thesis, Ekaterinburg, Rossija.

7. Petrakov A., *Vybor mesta razmeshhenija restorana* [Choice revenge deployment restaurant], , available at: http://www.restcon.ru/index.php/index.php?section=article&article_id=780 (Accessed 5 Aug 2014).

8. Radchenko L.A. (2006), *Organizacija proizvodstva na predpriyatijah obshhestvennogo pitaniya* [Organization of production in catering], 6nd ed, Feniks, Rostov n/D, Rossija.