

УДК 346.7:(640.432+640.443)

ПРАВОВАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА КЛАССА ЗАВЕДЕНИЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА. РЕСТОРАННЫЙ ГИД МИШЛЕН (GUIDE MICHELIN/ LE GIDE ROUGE) И НЕ ТОЛЬКО

Татьяна СОРОКИНА,
юрист ООО «Консул-Хелп»

SUMMARY

The article deals with the legal aspects of class rating of restaurant business establishments in Ukraine. It determines the fact that notwithstanding the existence of general legal provisions on the classes of restaurants and bars, the lack of their specification de facto negates their practical application. It also notes that a proliferation of all kinds of restaurant ratings (guides) in the professional environment of the restaurant business takes place. Ukrainian restaurant guide SIL' (SALT), the first issue of which took place in 2016, following the well-known counterparts, should nevertheless take into account the legal requirements for the field of restaurant business in Ukraine, for example, with respect to classes of restaurant business establishments. Therefore, as a conclusion, the article points out that in order to reserve and develop the legal provisions on class rating, and relate them to professional ratings, there is a need to maintain stimulus measures, as reflected in the relevant legal regulations governing the organization and operation of restaurant business in Ukraine.

Key words: restaurant management, restaurant business establishments, class of restaurant industry establishments, legal regulation of class rating of restaurant business establishments, professional ratings of restaurant business establishments.

АННОТАЦИЯ

В статье рассмотрены правовые аспекты классности заведений ресторанного хозяйства в Украине. Установлено, что при наличии общих правовых предписаний о классах ресторанов и баров отсутствует их детализация, что фактически нивелирует их практическое применение. Отмечено также, что в профессиональной среде ресторанного бизнеса получили распространение всевозможные ресторанные рейтинги (гиды). Украинский ресторанный гид СІЛЬ, первый выпуск которого состоялся в 2016 году, следуя известным аналогам, тем не менее должен учитывать и правовые предписания в сфере ресторанного хозяйства в Украине, например, относительно классов заведений ресторанного хозяйства. Поэтому в качестве вывода в статье указано, что с целью сохранения и развития правовых положений о классности, сопряжения профессиональных рейтингов с ними необходимы поддерживающие и стимулирующие меры, отраженные в соответствующих правовых предписаниях, регламентирующих организацию и функционирование ресторанного хозяйства в Украине.

Ключевые слова: ресторанное хозяйство, заведения ресторанного хозяйства, класс заведений ресторанного хозяйства, правовое регулирование классности заведений ресторанного хозяйства, профессиональные рейтинги заведений ресторанного бизнеса.

Постановка проблемы. Довольно непросто рассуждать о ресторанном бизнесе с позиции его правового регулирования. Сфера профессиональных знаний в организации гостеприимства, включая питание и смежные с ним виды экономической деятельности, сформировалась задолго до его правового опосредования. Даже сегодня правовым вопросам в этой части человеческой деятельности не уделяется должного внимания, конечно, если речь не идет о критической ситуации, иногда, к сожалению, как следствие, с непоправимыми негативными последствиями. Профильные издания по ресторанному бизнесу в большей степени посвящены специальным профессиональным знаниям, вопросам саморегуляции, но не существующим юридическим требованиям. Примером могут служить не только подобные издания украинских авторов (Л. Крылова, Л. Мостовая, О. Новикова, Н. Пятницкая и др.), но и отдельные работы зарубежных специалистов (Ф. Робертс, Д. Салливан, Дж.Р. Уокер и др.). Правоведы в нашей стране тоже не особо жалуют тему ресторанного хозяйства. Хотя важность для социума данной сферы неоспорима.

Актуальность темы. В диссертационном исследовании А. Расулова для углубленного понимания природы конкурентной борьбы на рынке услуг ресторанов предложена конкурентную сегментацию заведений по классам («люкс», «высший» и «первый») [1, с. 7]. Вместе с тем следует отметить, что такая градация определялась как на тот момент, так и сегодня законодателем. Речь не идет в дан-

ном случае о всех известных видах ресторанного бизнеса или типах заведений ресторанного хозяйства. В первом случае чаще используются такие категории, как организация банкетов, массовое (общественное, быстрое) питание, концептуальные рестораны, сети ресторанов, гостинично-ресторанный бизнес и т. п. Во втором – о типах заведений ресторанного хозяйства, указанных в украинском хозяйственном законодательстве, например, рестораны, бары, кафе, столовые, буфеты и т. п. То есть на законодательном уровне имеющим градацию на люкс, высший и первый.

Сегодня достаточно сложно (по разным причинам) получить какие-либо статистические данные по объемам ресторанного рынка в Украине, но вот зарубежные авторы приводят некоторые цифры. Так, к примеру, Дж.Р. Уокер отмечает, что как общество в целом мы тратим все больше денег на питание где-нибудь вне дома. Ресторанная деятельность – это бизнес, стоимостью несколько миллиардов долларов, где трудятся около 11,5 млн человек и который вносит заметный вклад в наше общественное и экономическое благосостояние [2, с. 271].

Поэтому актуальность для социума данной сферы, ее законодательное регулирование, например, классности субъектов, задействованных в ней, и обуславливают цель статьи – исследовать правовые требования к классам заведений ресторанного хозяйства в Украине, установить проблемные аспекты данного правового регулирования, а также практическую его реализацию и соотнесенность с

профессиональными рейтингами заведений ресторанный хозяйства.

Изложение основного материала исследования.

История ресторанный дела в части характеристики «уровня» того или иного заведения ресторанный хозяйства повествует нам об интересных фактах. Так, в 1533 г. в Париже было открыто заведение питания «Tour d'Argent», которое в течение двух столетий оставалось уникальным и по своим характеристикам отвечало трехзвездным ресторанам современного Мишленовского конкурса [3, с. 450]. В 1848 г. в Нью-Йорке сформировалась своеобразная иерархия ресторанов. Самый низкий уровень занимали «шестипенсовые обжираловки» Даниеля Суини, который заслужил славу «отца грязных ложек». На уровень выше были заведения Брауна, в которых обслуживали официанты, предлагая потребителям меню, на полях которого указывались цены разных кулинарных блюд. Самую высокую ступень иерархии занимали знаменитые рестораны Дельмонико. Эти заведения характеризовались изысканными блюдами и безукоризненным обслуживанием. Кроме того, Дж. Дельмонико ввел одну полезную инновацию: меню в его заведениях начали печатать не только на французском, но и на английском языке. Таким образом, на ресторанном рынке появились предприниматели, которые четко осознали, что будущее развитие их бизнеса существенно будет зависеть от того, насколько лучше, чем конкуренты, они будут удовлетворять потребности целевого сегмента потребителей в организованном питании. Все это также стало предпосылкой для дальнейшего разделения некоторых заведений питания на классы (разряды, категории и т. п.). На территории современных Украины и России такие предпосылки возникли на 60 лет позднее, когда в XX в. рестораны начали постепенно вытеснять с рынка трактиры и шинки [3, с. 451].

Сегодня Украина регламентирует отдельные вопросы организации общественного питания и функционирования субъектов хозяйствования в нем. Хозяйственное законодательство содержит как общие положения о занятии хозяйственной деятельностью в данной сфере, так и специальные правила, регулирующие деятельность предприятий ресторанный хозяйства. При этом класс заведений ресторанный хозяйства является легальной категорией. Так, в п. 1.3 Правил работы заведений (предприятий) ресторанный хозяйства, утвержденных Приказом Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины от 24.07.2002 № 219 [4] (далее – Правила), класс заведения ресторанный хозяйства определен как совокупность отличительных признаков заведения ресторанный хозяйства определенного типа, которые характеризуют уровень требований к продукции собственного производства и покупных товаров, условия их потребления, организацию обслуживания и досуга потребителей. Под заведением же ресторанный хозяйства понимается организационно-структурная единица в сфере ресторанный хозяйства, которая осуществляет производственно-торговую деятельность: производит и (или) дотавливает, продает и организует потребление продукции собственного производства и покупных товаров, может организовать досуг потребителей; а под его типом – совокупность общих характерных признаков производственно-торговой деятельности заведения ресторанный хозяйства. Согласно Правилам, категория классности относится к заведениям ресторанный хозяйства типов рестораны и бары. Они могут подразделяться на такие виды классов: первый, высший, люкс (п. 1.5). Выбор типа заведения ресторанный хозяйства и класса ресторана или бара осуществляется субъектом хозяйственной деятельности самостоятельно с учетом требований законодательства Украины.

В Основных правилах работы объектов общественного питания потребительской кооперации Украины, утвержденных постановлением Правления Укоопсоюза от 27.12.1993 № 200 [5], предусмотрено, что предприятия общественного питания потребительской кооперации со статусом юридического лица и другие обособленные подразделения – столовые, буфеты, кафе, рестораны и т. п., которые не наделены правами юридического лица, подразделяются по типам, специализации, наценочной категории. В зависимости от типа, специализации и наценочной категории, объект обеспечивается кооперативной организацией, предприятием по действующим нормам необходимым оборудованием, инвентарем, мебелью, посудой, предметами материально-технического оснащения. Кроме этого, в п. 2.1 Положения о порядке формирования и применения цен в объектах общественного питания потребительской кооперации Украины, утвержденного приказом Укоопсоюза от 27.12.1993 № 200 [6], определено, что категории присваиваются всем объектам общественного питания: ресторанам, кафе, барам, закусочным, столовым, буфетам, кафетериям, магазинам «Кулинария» и т. п., в соответствии с требованиями, которые установлены в постановлении Правления Укоопсоюза «Об утверждении временного положения о порядке отнесения предприятий общественного питания потребительской кооперации Украины к соответствующим категориям по уровню обслуживания» от 16.09.1991 № 161. Также указано, что присвоение объектам общественного питания категории «высшая» и «первая» согласовывается с правлением Крымпотребсоюза и областных потребсоюзов. На основании решений правлений кооперативных организаций объектам общественного питания выдаются свидетельства об отнесении их к соответствующей категории.

Правовой анализ ресторанный хозяйства позволяет сделать вывод о связи данного вида экономической деятельности с торговой деятельностью. Так, Порядок осуществления торговой деятельности и правила торгового обслуживания на рынке потребительских товаров, утвержденные Постановлением Кабинета Министров Украины от 15.06.2006 № 833 [7], устанавливают, что субъекты ресторанный хозяйства проводят торговую деятельность. А из п. 2 Постановления следует, что категориальное значение для данного нормативно-правового акта имеет, например, ДСТУ 4281–2004 «Заведения ресторанный хозяйства. Классификация» [8]. ДСТУ определяют, что по степени комфорта, уровню обслуживания и объему предоставляемых услуг рестораны и бары подразделяются на три класса: люкс, высший и первый (ДСТУ 3862). Здесь же приведена характеристика структурно-функциональных параметров заведений ресторанный хозяйства разных типов и классов. Так, в качестве рекомендованных показателей, которые характеризуют место размещения и состояние прилегающей территории, только для ресторанов класса «люкс» и «высший», а также баров класса «люкс» рекомендовано самостоятельное строение или строение, которое входит в состав торгового центра, гостиницы и т. п., построенное или реконструированное по собственному проекту. Крытая охраняемая стоянка для легковых автомобилей с зоной обслуживания рядом с заведением указана только для ресторанов и баров класса «люкс». В требованиях к составу помещений для потребителей в заведениях основных типов и классов, к примеру, вестибюль отмечен в качестве обязательного для ресторанов всех трех классов, а баров – только класса «люкс»; гардероб же обязателен только для ресторанов класса «люкс» и «высший», а баров – «люкс» и т. п.

Более детальная характеристика заведений ресторанный хозяйства содержится в ДСТУ 3862-99 «Общественное

питание. Термины и определения» [9] (с учетом внесенных изменений речь идет о ресторанном хозяйстве, вместо общественного питания). Более того, как указано в самом документе, термины, регламентированные в нем, являются обязательными для применения во всех видах нормативной документации, научно-технической, справочной и учебно-методической литературе, которая относится к ресторанному хозяйству, для работ по стандартизации, сертификации или для использования результатов этих работ, в частности программных средств для компьютерных систем. Класс заведений ресторанного хозяйства в указанном стандарте определен как совокупность отличительных признаков заведения определенного типа, характеризующая уровень требований к продукции собственного производства и покупных товаров, условий их потребления, организации обслуживания и досуга потребителей. В примечании к данному пункту указано, что за степенью комфорта, уровнем обслуживания и объемом предоставляемых услуг рестораны и бары подразделяются на три класса: люкс, высший и первый. Как видим, содержательные наполнения категории «класс заведения ресторанного хозяйства» сегодня совпадают в стандарте и Правилах. На момент же принятия последних сложилась иная ситуация: в Правилах содержалась более широкая категория, которая при этом не уточняла предназначение еды заведения ресторанного хозяйства, относящегося к тому или иному классу, в отличие от стандарта ДСТУ 3862-99.

В специальной литературе по отельно-ресторанному делу, ресторанному хозяйству вопрос о классах заведений ресторанного хозяйства, как правило, рассматривается с позиции приведенных выше стандартов. Например, авторы учебного пособия «Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства» (на украинском языке – Т. С.), характеризую классификацию предприятий ресторанного хозяйства по классам, ссылаются на ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [10, с. 11–13]. Аналогичная ситуация в учебном пособии В. Архипова [11, с. 17–18]. Авторы учебника для высших учебных заведений «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» (на украинском языке – Т. С.) прямо указали, что материал темы о ресторанном хозяйстве как составной индустрии гостеприимства написан на основе ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [3, с. 11]. Л. Крылова дает общую характеристику трех классов ресторанов и баров (люкс, высший и первый), правда, не ссылаясь на соответствующие стандарты в этой части работы, но фактически учитывает их. И также указывает, что другие заведения ресторанного хозяйства на классы не подразделяют, что соответствует и законодательным положениям [12, с. 40–42]. Далее хотя автор и отмечает, например, что методы и формы обслуживания зависят от класса предприятия и особенностей посетителей, однако, классифицируя и характеризуя такие методы и формы, не демонстрирует привязки их к классности заведений ресторанного хозяйства [12, с. 298–304].

В качестве общей ремарки по указанным выше работам хотелось бы отметить, что ссылка на правовое обеспечение рассматриваемых проблем незначительна, а в отдельных случаях представлена устаревшими, недействующими на момент их издания положениями. Например, В. Архипов ссылается в 2010 году на документ, который утратил свое действие еще в 2005 году, – приказ Государственного комитета стандартизации, метрологии и сертификации Украины от 30.08.2002 № 498 [11, с. 8; 13].

Безусловно, простое указание на класс объектов предприятий ресторанного хозяйства, кроме общей информативности, никакой правовой нагрузки не несет. Поэтому

возникает вопрос о результативности правового определения классности таких объектов, то есть тех правовых итогах, последствиях, которые порождает категориальное наполнение правового опосредования ресторанного хозяйства. Ответ находим, к примеру, в п. 1.6 Правил, который инфраструктуру и оборудование субъекта хозяйственной деятельности в сфере ресторанного хозяйства привязывает к выбранному им типу, а также классу заведения, то есть обустройство ресторанов и баров должно осуществляться в соответствии с их классностью. О своей классности заведения обязаны информировать всех окружающих. Ассортимент продукции заведения ресторанного хозяйства утверждается его руководителем также с учетом классности такого заведения (п. 2.1 Правил); предварительное сервирование столов в заведениях ресторанного хозяйства должно обеспечивать уровень класса ресторана или бара (п. 3.1 Правил). Кроме этого, п. 14 Инструкции о порядке обозначения розничных цен на товары народного потребления в предприятиях розничной торговли и заведениях ресторанного хозяйства, утвержденной приказом Министерства внешних экономических связей и торговли Украины от 04.01.1997 № 2 [14], устанавливает, что в заведениях ресторанного хозяйства классов «люкс» и «высший» ярлыки цен (ценники), меню, прейскуранты цен на купленные товары, другие виды печатной рекламной продукции должны быть изготовлены на высоком художественном уровне.

Опять же, говоря о последствиях (результатах) классности заведений ресторанного хозяйства, следует признать, что автор данных строк не встречала в Украине ни одного ресторана или бара, которые бы указывали о принадлежности их к тому или иному классу. Почему владельцы ресторанов (баров) не хотят (или не могут) опозиционировать свое «детище» в рамках классной градации заведений ресторанного хозяйства, вопрос сложный, соответственно, не имеет однозначного ответа. На наш взгляд, это и высокие правовые стандарты классности, с одной стороны, и не учет ими же современных информационно-технологических инноваций в виду «забывчивости» законодателя, оставления их без должного внимания, вплоть до отсутствия связанности данных положений с иными ведомственными документами правового характера – с другой. Примером может служить Приказ Министерства экономики и по вопросам европейской интеграции Украины «Об утверждении Рекомендованных норм технического оснащения заведений общественного питания» от 03.01.2003 № 2 [15], где определяющим критерием служит не классность заведений ресторанного хозяйства, а их тип и градация вместимости зала в местах; аналогичным является Приказ Министерства экономики Украины «Об утверждении Нормативов обеспеченности местами в заведениях ресторанного хозяйства и Порядка применения нормативов обеспеченности местами в заведениях ресторанного хозяйства» от 12.10.2009 № 1111 [16]. Отсутствие требований об обязательности классности заведений ресторанного хозяйства (на усмотрение собственника), правовых стимулов к стремлению и поддержанию классности собственного заведения также не способствуют практической реализации положений о классности.

Поэтому оценивать, например, лидерство в конкурентном соперничестве между заведениями ресторанного хозяйства по критерию их классности в Украине мы не можем, так как отсутствуют такие данные и соответствующая практика сегодня, хотя можем предположить, что классность, с учетом ее законодательного осовременивания, могла бы способствовать занятию лидирующих позиций на соответствующем рынке. Следует также признать, что всевозможные иные узкопрофильные оценки, а также общие потребительские (клиентские, гостевые, социальных

сетей и т. п.), которые чаще всего обнаруживаются с помощью интернет-ресурсов, в определенной степени нивелируют не просто популяризацию классности заведений ресторанного хозяйства, а делают ее малоизвестной как вообще наличествующей и возможной. На практике зачастую оценка результативности уровня, качества, известности и т. п. того или иного заведения ресторанного хозяйства производится по иным показателям (следует признать: довольно важным для сферы бизнеса). Например, Дж.Р. Уокер пишет, что ведущим по объему продаж независимым рестораном является Tavern on the Green (Нью-Йорк), открытый в 1976 г. Tavern on the Green – лидер по финансовым показателям, регулярно входит в список десяти лучших ресторанов. Объем продаж в нем превышает 26 млн долл. США на тысячу мест (если считать банкетные залы), средняя цена обеда – 43,50 долл. США; в среднем в год он обслуживает до 545 тыс. человек. Вот это обед так обед! [2, с. 284]. Как видим, основным критерием уровня в данном случае названа доходность заведения. Следовательно, говоря о классности заведений ресторанного хозяйства, не возможно не упомянуть о профессиональных рейтингах и соответствующих оценках инфраструктуры ресторанной бизнес-индустрии.

Одним из известнейших, пожалуй, является Мишленовский. Действительно, о красном путеводителе Мишлена или звездах Мишлена написано много. Но при этом не известно практически ничего о самой процедуре и ее критериях, конечно, кроме общих сведений о результативности, которые волей-неволей стали доступны общественности, так как направлены, прежде всего, на информирование именно этой самой общественности. Ведь создавался такой путеводитель более ста лет тому назад в ее интересах, правда, изначально узкой среды водителей, в том числе автолюбителей-путешественников по Франции, а звездочки гостиниц и станций технического обслуживания в 1900 г. свидетельствовали об их высокой ценовой категории. С 1926 г. маленькие черные звездочки стали расшифровываться по-другому. С этого момента, если рядом с названием гостиницы стояла такая звезда, это означало, что кухня здесь заслуживает особого одобрения. С начала тридцатых годов прошлого столетия система оценки постепенно приняла тот вид, в котором существует и поныне. «Цветок французской кухни» – так Michelin назвал свои звездочки. Бумажное издание справочника выходит раз в год, новый номер поступает в продажу 1 марта. В гиде содержится около десяти тысяч адресов заведений таких стран, как Бенилюкс, Германия, Испания, Португалия, Великобритания, Ирландия, Италия и Швейцария, а также стран Северной Америки (с 2008 года Япония – Т. С., сейчас Токио – это город-рекордсмен по количеству ресторанов со звездами (151 ресторан) [17]). В 2016 г. в общем зачете во Франции появилось еще два трехзвездочных, 10 двухзвездочных и 42 однозвездочных ресторанов уровня «Мишлен». А если к дебютантам добавить существующих обладателей звезд, то их стало 600 [18]. Таким образом, особые знаки отличия для ресторанов – это звезды, значки гурмана для ресторанов, где отлично сочетаются цена и качество. Одна звезда – если вы путешествующий гурман, то вполне можете пообедать в данном заведении, без страха испортить себе желудок или настроение. Обслуживание должно быть безукоризненным, помещения и посуда идеально чистыми, а блюда вкусными и свежими. Две звезды – знатоки высокой кухни могут отклониться от основного маршрута, чтобы насладиться неповторимым вкусом блюд этого заведения. Три звезды – избранные ценители кулинарного искусства едут сюда, преодолевая любые расстояния, и готовы записываться в специальные листинги ради встречи с шедевром гениального шеф-повара. По-

лучить звезду «Мишлен» крайне сложно, а потерять очень легко [19]. Сегодня быть отмеченным звездами Michelin и попасть на страницы «Красного гида» – это самая желанная награда рестораторов, она подобно «Оскару» для артистов или Нобелевской премии для ученых. И борьба за каждую звездочку, и боязнь ее потерять доводит до смерти, в буквальном смысле этого слова. Стандарты, по которым Michelin оценивает учреждение и присваивает или снимает звезды, включают общественную известность заведения, адекватность его цен предлагаемому сервису и, конечно, авторскую кухню. Вообще, критериев, по которым эксперты оценивают заведение, 14 позиций. Но информация о полном списке критериев оценки находится под грифом «совершенно секретно», дабы избежать спекуляций и «симулирования» общепитом качеств «звездности». К тому же звездочка от Michelin не может быть обретена ни за дружбу, ни за деньги [20]. Таким образом, за достаточно продолжительную историю своего существования рейтинг Мишлена из общего информационного справочника, маркетингового хода по развитию основного бизнеса его создателя (производство шин) превратился в нечто большее: профессиональную оценку уровня заведения общепита, его авторской кухни (кухни шеф-повара), в целом класса ресторана. Как отмечено в Свободной энциклопедии «Википедия»: «... наиболее известный и влиятельный из ресторанных рейтингов на данный момент». Первым рестораном, получившим звезду Мишлен в бывшем советском блоке, стал пражский “Allegro Prague”. В 2007 г. упоминания в Красном гиде Мишлен был удостоен также пражский ресторан “La Veranda”, созданный ресторатором из Одессы Юрием Колесником и его партнером Савелием Либкиным [21]. Хотя ради справедливости следует указать, что в наше время получение мишленовской звезды не всегда может означать фантастическую прибыль, популярность и успех. Ведь по статуту «Красного гида» категорически воспрещается использовать в рекламе информацию о присуждении мишленовской звезды. Считается, что само по себе ее присуждение – достаточная реклама, что, впрочем, не гарантирует ресторану коммерческого успеха [20]. Причины отсутствия в Украине «Цветков французской кухни» также обсуждались с тем или иным авторским видением на просторах интернет-ресурсов. Соглашаясь либо не соглашаясь с ними (дело каждого, особо ценится мнение профессионалов), можно выделить следующие причины: отсутствие авторской высокой кухни; дороговизна авторской кухни для массовой аудитории; актуализация бистрономии (экономность, непафосность, уменьшение цены среднего чека); отсутствие должной туристической привлекательности Украины [22].

Можно привести и иные известные примеры оценки и определения уровня заведений ресторанного хозяйства. Например, один из наиболее авторитетных путеводителей по ресторанам Италии носит название «Розова креветка», история которого начинается с 1984 г. Издательский дом “Gambero Rosso” выпускает гид «Итальянские вина», «Итальянский ресторанный гид». Так, ресторан, получивший максимальную оценку по четырем пунктам (кухня (до 60 баллов), винная карта (до 20 баллов), обслуживание (до 10 баллов), интерьер (до 10 баллов)), получает суммарную максимальную оценку в 100 баллов. Рестораны, набравшие более 80 баллов, награждаются дополнительными знаками отличия, высший из которых – «три вилки» (“Tre Forchette”). В 1997 г. Gambero Rosso запустил сайт, посвященный итальянскому вину и кухне. В 1999 г. начал вещание тематический спутниковый телеканал – RaiSat Gambero Rosso. «Розовая креветка» стала торговой маркой с мировой известностью. Пятиуровневое здание в центре Рима – «Город Вкуса» (“Citta del gusto”) с собственной

таверной “Gambero Rosso”, магазином кухонной утвари, тематическим книжным магазином, большим залом для конференций, дегустаций и прочих масштабных мероприятий, кулинарной школой и другими помещениями, в которых идет работа по всем направлениям деятельности “Gambero Rosso”. Отдельного внимания заслуживает «Театр кухни» (“Teatro della Cucina”) – зал на 800 человек, где на глазах почтенной публики мастера-кулинары создают свои произведения, и «Театр вина» (“Teatro del vino”) – где изучают, обсуждают и дегустируют вино. В концертном зале “Gambero Rosso” по пятницам происходит музыкально-винные вечера. Помимо всех описанных направлений кипучей деятельности “Gambero Rosso”, следует упомянуть также издание гида, посвященного вину, которое стоит не более 8 евро за бутылку (Almanacco del Verebene), гида по игристым винам (Bollicine d’Italia), гида по бюджетным заведениям общественного питания, где можно питаться, тратя не более 30 евро (Gambero Rosso low cost), рейтинга гостиниц, гида по лучшим мороженцам, кондитерским и т. д. [23].

В Украине в 2013 г. учреждена Национальная ресторанный премия СІЛЬ (на украинском языке – Т. С.). Организатор Премии – Клуб готельеров и рестораторов Hoteliero. Жюри премии СІЛЬ концентрирует внимание на качестве кухни и награждает рестораны по специальным номинациям: лучшая кофейня; лучший мясной ресторан; лучший рыбный ресторан; лучший ресторан украинской кухни; лучший ресторан национальной кухни; лучшая кондитерская; лучший ресторан локальной кухни; ресторан с лучшей винной картой; лучший пивной ресторан; лучший ресторан авторской кухни; открытие года; лучший бар (правда, на официальном сайте Премии отсутствует такая номинация, как лучший ресторан локальной кухни, но названа – лучшее городское кафе). За три года своего существования премия географически охватила всю страну. Победители Премии получают медную сковородку СІЛЬ. В 2016 г. появился первый Ресторанный гид Украины «СІЛЬ». Во вступительной части к изданию Андрей Скипьян – Президент Клуба готельеров и рестораторов Hoteliero – отметил, что на его страницах собрана информация о ресторанах разных категорий (от кондитерских до стейкаусов), которые достойно презентуют нашу гастрономическую культуру от Львова до Одессы. Выбирая заведения, они руководствовались не собственными предпочтениями, а исключительно результатами Национальной ресторанной премии СІЛЬ. Все презентованные в издании рестораны стали победителями и финалистами Премии за три года ее существования, следовательно, прошли суровую проверку профессиональными экспертами и членами жюри. Здесь же Андрей Скипьян поясняет, почему СІЛЬ: соль – это важная составляющая каждого блюда, незаменимый инструмент поваров. Впечатления от безукоризненной подачи блюда и соединения в нем вкуса может быстро измениться, если оно (блюдо) недостаточно соленое или, наоборот, пересоленное. Когда мы говорим: «В чем вся соль», то имеем ввиду весь вкус и непревзойденность, главную сущность продукта как произведения кулинарного искусства. Премией СІЛЬ награждают наиболее интересные, оригинальные и качественные рестораны с надлежащим уровнем обслуживания, которыми может гордиться страна [24, с. 1]. Главные критерии оценки ресторанов: 50% – кухня; 20% – специализация; 15% – сервис; 15% – атмосфера. Согласно изданному Ресторанному гиду, за три года представлены 2 320 ресторанов-номинантов; 156 ресторанов-финалистов; 200 экспертов со всей Украины; 29 ресторанов-победителей; 15 авторитетных членов жюри [24, с. 11]. В 2013 г. из 8 номинаций победителями были признаны

заведения ресторанного хозяйства из Львова (2), Киева (2), Одессы (2), Донецка (1), Харькова (1); в 2014 г. из 10 номинаций – Днепра (1), Киева (6), Одессы (2), Ивано-Франковска (1); в 2015 г. из 11 номинаций – Киева (6), Коростова (1), Буковеля (1), Одессы (1), Львова (1), Чернигова (1). Результаты о финалистах и победителях Национальной ресторанной премии СІЛЬ за 2016 г. можно узнать на официальном сайте – www.saltawards.com. Так, в 2016 г. в 12 номинациях Премии СІЛЬ стали победителями 12 лучших заведений ресторанного хозяйства из Киева (9), Львова (2), Одессы (1) [25].

В качестве одной из первых безглых правовых оценок опубликованного украинского ресторанного гида можно назвать следующую: термин «кофейня» («кав’ярня» на украинском языке – Т. С.) исключен из ДСТУ 3862-99, тогда как одной из номинаций Национальной ресторанной премии СІЛЬ является Лучшая кофейня. Каждое из заведений ресторанного хозяйства, включенное в гид, представлено условными обозначениями, которые их характеризуют. При этом даже не все рестораны-победители отмечены знаком «наличие парковки», тогда как ДСТУ 4281:2004 для ресторанов класса «люкс» требуют крытую охраняемую стоянку для легковых автомобилей посетителей с зоной обслуживания рядом с заведением, о чем уже указывалось выше и что уж точно должно учитываться устроителями подобных рейтингов при наивысшей степени оценки их участников.

Выводы. В законодательстве Украины для ресторанов и баров установлены классы трех видов: первый, высший, люкс. Однако отсутствуют обновляемые критерии классности, а также прописанная процедура их установления и правовое значение для субъектов ресторанного хозяйства. Все это вместе с формулированием нормы о классности ресторанов и баров на диспозитивных началах привело к неприменению на практике данных положений о классах заведений ресторанного хозяйства. Поэтому с целью сохранения и развития правовых положений о классности, сопряжения профессиональных рейтингов с ними, необходимы поддерживающие и стимулирующие меры, отраженные в соответствующих правовых предписаниях, регламентирующих организацию и функционирование ресторанного хозяйства в Украине.

Кроме правовых и не только аспектов проблемы, затронутой в публикации, необходимо все-таки отметить ее многогранность, разностороннюю направленность. Ведь следует признать, что правовое решение удовлетворения потребностей людей (посетителей, клиентов, гостей), обеспечения налаженного функционирования соответствующего рынка даже при наличии общих конкурентных правил на нем, установленных законодателем, не способно покрыть собой все его сферы и направления. Многие вопросы развития, повышения уровня, качества, просто сохранения себя на рынке ресторанного бизнеса не регулируются государством. Это вопросы «личностные» (в широком смысле относимые и к заведениям, и к юридическим лицам), вопросы самоорганизации и саморегулирования. И потому на практике руководство, собственники отдельных заведений ресторанного хозяйства настаивают, в частности, на повышении профессионализма своих сотрудников, учитывая, например, важность уровня обслуживания гостей своих заведений. Так, автор этих строк была свидетелем того, как в одном из известных ресторанов г. Одессы (участника и победителя профессиональных ресторанных рейтингов) администрация настоятельно требовала от официантов достаточно подробного ознакомления с работой Джима Салливана и Фила Робертса «Сервис, который продает» [26] и готовности к проверке полученных знаний.

Список использованной литературы:

1. Расулова А.М. Управління конкурентоспроможністю ресторанів : автореф. дис. ... канд. економ. наук : спец. 08.06.01 «Економіка, організація та управління підприємствами» / А.М. Расулова. – К., 2006. – 21 с.
2. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство : [учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 10103 «Социально-культурный сервис и туризм», 10102 «Туризм»] / Дж.Р. Уокер ; пер. с англ. В.Н. Егорова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2012. – 735 с.
3. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства : [підручник для вищих навчальних закладів] / [А.А. Мазаракі, Н.О. П'ятницька, Г.Т. П'ятницька та ін.] ; За ред. Н.О. П'ятницької. – 2-ге вид. перероб. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 548 с.
4. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджені Наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 № 219 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02>.
5. Основні правила роботи об'єктів громадського харчування споживчої кооперації України, затверджені Постановою Правління Укоопспілки від 27.12.1993 № 200 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0006-94>.
6. Положення про порядок формування і застосування цін в об'єктах громадського харчування споживчої кооперації України, затверджене Наказом Укоопспілки від 27.12.1993 № 200 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0007-94>.
7. Порядок провадження торговельної діяльності та правила торговельного обслуговування на ринку споживчих товарів, затверджений Постановою Кабінету Міністрів України від 15.06.2006 № 833 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/833-2006-p>.
8. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ekadrovik.mcf.ua/npd-doc.aspx?npmid=94&npid=29111>.
9. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ekadrovik.mcf.ua/npd-doc.aspx?npmid=94&npid=29112>.
10. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : [навчальний посібник] / Л.М. Мостова. О.В. Новікова. – 2-ге вид. – К. : Ліра-К, 2011. – 388 с.
11. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : [навчальний посібник] / В.В. Архіпов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 280 с.
12. Крилова Л.В. Організація ресторанного господарства : [навчальний посібник для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання] / Л.В. Крилова. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2013. – 404 с.
13. Про затвердження Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні : Наказ Державного комітету стандартизації, метрології та сертифікації України від 30.08.2002 № 498 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0782-02>.
14. Інструкція про порядок позначення роздрібних цін на товари народного споживання в підприємствах роздрібно-торгівлі та закладах ресторанного господарства, затверджена Наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 04.01.1997 № 2 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0004-97>.
15. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування : Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.2003 № 2 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://ua-info.biz/legal/basefe/ua-cmefir/index.htm>.
16. Про затвердження Нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства та Порядку застосування нормативів забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства : Наказ Міністерства економіки України від 12.10.2009 № 1111 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1015-09>.
17. Ресторан под Мишленовской звездой [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://blog.elenabazu.com/michelin/>.
18. КРАСНЫЙ ГИД MICHELIN 2016 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://pre-party.com.ua/content/entry/krasnuy-gid-michelin-2016.html>.
19. О красной книге Michelin [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://eatrest.com/base/kontent/mishelin/index.html>.
20. Кому нужны эти звезды? [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://komu-nuzhny-jeti-zvezdy.caferostov.ru/>.
21. Красный гид Мишлен [Електронний ресурс]. – Режим доступу : https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D1%81%D0%BD%D1%8B%D0%B9_%D0%B3%D0%B8%D0%B4_%D0%9C%D0%B8%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD.
22. Сухомлин И. Почему в Украине нет ресторанов с мишленовскими звездами и нужны ли они вообще? / И. Сухомлин [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://forbes.net.ua/opinions/1340717-pochemu-v-ukraine-net-restoranov-s-mishlenovskimi-zvezdami>.
23. Илья Ч. Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso (Гамберо Россо) / Ч. Илья [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://allcafe.ru/readingroom/rest_guides/gambero_rosso.
24. СІЛЬ Ресторанний гід / упорядкув. С. Плечак, К. Михайленко, А. Кузан, О. Волошин, А. Скіп'ян. – К. : Горобець, 2016. – 208 с.
25. Названы лучшие рестораны Украины 2016 года! [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://saltawards.com/ru/2016/novosti/nazvany-luchshie-restorany-ukrainy-2016-goda/>.
26. Салливан Д. Сервис, который продает / Д. Салливан, Ф. Робертс [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://kc-maestro.ru/stati/raznoe/kniga-dzhima-sallivana-fila-robertsa-servis-kotoryj-prodaet>.